

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno Combinado Elétrico 5x GN 1/1 Convecção Vapor

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.060	Modelo:	UD4001.060
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	74 kg	Dimensões:	777 x 729 x 777 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD4001.060
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	5

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional de 5x GN 1/1 para convecção e vapor, com sistema Autoreverse e limpeza manual. Ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Este forno multicombinado elétrico representa uma solução culinária completa para qualquer ambiente profissional, assegurando a otimização dos processos de confeção com máxima eficiência. Concebido para as exigências do uso intensivo, oferece uma tripla funcionalidade: um modo de convecção para cozeduras consistentes, um modo de vapor que preserva a humidade e os nutrientes dos alimentos, e um modo combinado que harmoniza os benefícios de ambos para resultados gastronómicos de excelência. A sua capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm confere-lhe uma versatilidade notável, adaptando-se a estabelecimentos com volumes de produção médios a altos.

Possui um painel de comando eletromecânico que se destaca pela sua simplicidade e precisão no controlo. O sistema Autoreverse garante uma distribuição de calor notavelmente uniforme, invertendo automaticamente a rotação do ventilador para cozeduras de alta qualidade. A iluminação interna em LED, aliada à porta com vidro duplo temperado termorrefletivo, não só melhora a visibilidade do interior como contribui para a eficiência energética, prevenindo a irradiação indesejada de calor para a área de trabalho e promovendo um ambiente mais confortável para a sua equipa. O ciclo de cozedura é monitorizado visivelmente sem perdas térmicas.

A robustez e a manutenção simplificada são características distintivas deste equipamento. A ventilação manual da câmara permite um controlo adicional sobre o processo culinário. O sistema de limpeza manual, complementado pela opção de um chuveiro de mão externo, agiliza a higienização, garantindo a conformidade com as rigorosas normas HACCP e prolongando a vida útil do seu investimento. A construção com materiais de alta qualidade assegura durabilidade e desempenho fiável, tornando este forno convetor um ativo seguro e rentável para a sua cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Este versátil forno é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e cozinhas industriais que procuram um equipamento de alto desempenho. A sua capacidade e modos de funcionamento permitem a confeção de pratos diversos, desde o assado perfeito ao gratinado dourado, passando por legumes a vapor que retêm todos os seus sucos, e produtos de padaria com a textura ideal. Adapta-se com mestria a diversas necessidades culinárias e

a volumes de produção consideráveis, garantindo sempre resultados de excelência, seja para um menu de degustação ou para o serviço de centenas de refeições.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777x729x777 mm
Capacidade Câmara GN	5x GN 1/1 ou 5x 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Total	7,25 kW
Peso Líquido	74 kg
Peso Bruto	85 kg
Tensão	400 V
Modos de Funcionamento	Convecção (50°C a 260°C), Vapor (50°C a 130°C), Combinado (50°C a 260°C)
Sistema Autoreverse	Sim (Inversão automática de rotação do ventilador)
Iluminação Interna	LED
Porta	Vidro duplo temperado termorrefletivo
Limpeza	Manual, com chuveiro de mão externo (opcional)

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento versátil para cozinhar uma ampla variedade de alimentos com controlo preciso da temperatura e humidade.

Quais os modos de confeção disponíveis?

Este equipamento oferece três modos principais de funcionamento: convecção, vapor e combinado, permitindo adaptar a cozedura a diferentes tipos de alimentos e resultados desejados, desde o crocante ao tenro e suculento.

Qual a capacidade em tabuleiros deste forno?

A câmara interna possui capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 ou 5 tabuleiros de 600x400 mm, com um espaço de 70 mm entre prateleiras, ideal para otimizar o volume de produção.

Como é efetuada a limpeza do equipamento?

A limpeza deste forno é manual, beneficiando da facilidade de um sistema de chuveiro de mão externo (opcional), que simplifica sobremaneira a higienização e assegura um ambiente de trabalho impecável.

Quais são os benefícios do sistema Autoreverse?

O sistema Autoreverse assegura uma distribuição de calor perfeitamente homogénea dentro da câmara de cozedura, invertendo automaticamente a rotação do ventilador. Isto resulta numa cozedura mais uniforme e consistente em todos os tabuleiros.