

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

## Forno Combinado Elétrico Digital 5x GN 1/1 Profissional

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                    |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU:   | UD4001.064 | Modelo:    | UD4001.064         |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 74 kg      | Dimensões: | 777 x 729 x 777 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |            |
|--------|------------|
| Marca  | UDEX       |
| Modelo | UD4001.064 |

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno combinado elétrico? A: Este forno combinado elétrico possui dimensões de 777x729x777 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e manutenção, garantindo um funcionamento ideal e seguro na sua cozinha profissional., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para o forno combinado? A: O forno combinado elétrico requer uma tensão de alimentação de 400 V, o que corresponde a uma ligação trifásica. É crucial que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis para equipamentos de cozinha profissional., Q: Como é a limpeza e manutenção do forno combinado elétrico? A: Opcionalmente, o forno pode ser equipado com um sistema automático de lavagem que oferece 7 programas distintos, facilitando a limpeza diária. Adicionalmente, um chuveiro manual com chuveiro externo pode ser instalado para uma limpeza mais direcionada e eficaz da câmara de cozedura. A manutenção regular, conforme o manual do utilizador, assegura a longevidade e o bom desempenho do equipamento., Q: Quais são os principais benefícios do sistema de controlo de humidade (Clima) neste forno? A: O sistema 'Clima' controla automaticamente a humidade na câmara de cozedura, permitindo ajustes precisos para cada tipo de alimento. Essa funcionalidade é essencial para obter resultados perfeitos em assados, cozidos a vapor e pratos combinados, garantindo texturas e sabores ideais, e otimizando o consumo de energia ao manter a humidade necessária., Q: É possível atualizar o software deste forno combinado elétrico? A: Sim, a atualização de software está disponível e pode ser realizada através de uma porta USB. Esta funcionalidade permite que o forno se mantenha atualizado com as últimas melhorias e funcionalidades, garantindo o máximo desempenho e eficiência ao longo do tempo.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Forno Combinado Elétrico, Forno Profissional, Fornos para Hotelaria

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

14983

**Alt Text Imagens**

Forno El Vap Direto Icet051e Prog 5x1/1gn-600x400

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Forno El Vap Direto Icet051e Prog 5x1/1gn-600x400

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos

**Categorias Secundárias**

FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Upsells (SKU   Título)</b>     | MS1.101.781.021,EUXFT193,EUXF043                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Uso Profissional - Dicas</b>   | Utilize a programação de 99 sequências personalizadas para criar ciclos de cozedura noturna a baixa temperatura, otimizando o consumo energético e a textura de cortes de carne mais rígidos., Aproveite o sistema alfanumérico HVS para monitorizar o tempo de cozedura residual à distância, permitindo que a equipa de cozinha se foque no 'mise en place' sem interrupções constantes., Realize a limpeza da câmara após ciclos de vapor intensos para evitar a acumulação de minerais e garantir a longevidade das resistências e dos sensores de humidade., Para obter uma crosta perfeita em assados, utilize o modo combinado nos últimos 10% do tempo de cozedura com a extração de humidade ativa via painel digital.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Uso Profissional - Perfis</b>  | Chefs de Cozinha em restaurantes 'bistronomie' que exigem versatilidade técnica em espaços compactos, Responsáveis de F&B de unidades hoteleiras boutique que necessitam de consistência no serviço de pequenos-almoços e Room Service, Gestores de cafetarias e padarias artesanais que operam com produção própria e regeneração de produtos ultracongelados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Descrição Curta Original</b>   | <p>Painel de comando electrónico com botão " Scroller" para confirmar opções.</p> <p>Com 95 programas de cozedura em modo automático, testados e armazenados, incluindo programas para reaquecer comida.</p> <p>Programável com capacidade de armazenar 99 programas em sequência automática (até 9 ciclos).</p> <p>Cozedura manual com três modos: Convecção(30°C a 260°C); Vapor (30°C a 130°C), combinada( 30°C a 260°C).</p> <p>Sistema (Clima), controle automático de humidade na camara de cozedura.</p> <p>Sistema alfanumérico LED de alta visibilidade HVS, para exibir temperaturas, Clima, tempo e temperatura ao centro (sonda opcional).</p> <p>Pré-aquecimento manual.</p> <p>2 Velocidades do ventilador: velocidade reduzida, especial e intermitente.</p> <p>Iluminação da câmara de cozedura LED.</p> <p>Sistema automático de lavagem com 7 programas (opcional).</p> <p>Chuveiro manual com chuveiro externo (opcional).</p> <p>Atualização de software disponível por USB.</p> |
| <b>Descrição Original (1/2)</b>   | <p>Dimensões: 777x729x777 mm</p> <p>Capacidade Câmara Gn- 5x1/1GN-600x400 mm</p> <p>Espaço entre as prateleiras 70 mm</p> <p>Potência: Térmica Nominal N/A kw/Kcal</p> <p>Potência: Total 7,25 kw</p> <p>Peso Líquido: - Bruto: 74/85 kg</p> <p>Tensão: 400 v</p> <p>Tensão: 400 V</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Cross-sells (SKU   Título)</b> | HRMF7504S,HRMF7504E,HRCN9004S,HRCNS9004S                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

#### Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de À La Carte em Restaurantes de Volume Médio: O equipamento é utilizado para a regeneração rápida de componentes e finalização de proteínas, onde o controlo de humidade do Sistema Clima evita o ressecamento de carnes e peixes durante o pico de serviço. A precisão digital garante que cada dose mantenha a mesma suculência e textura, independentemente do operador de turno., Produção de Pastelaria e Padaria Fina: Aproveitando a compatibilidade com tabuleiros 600x400 mm, o forno é empregue na cozedura de pastelaria técnica, como choux ou folhados, onde a distribuição uniforme do calor e a gestão do vapor são críticas para o desenvolvimento da massa e o brilho final do produto., Catering e Banquetes de Pequena Escala: Ideal para a confeção simultânea de guarnições a vapor e assados de convecção, permitindo que o chef execute preparações complexas em paralelo. A função de pré-aquecimento manual assegura que a câmara esteja na temperatura exata para receber a carga, eliminando flutuações térmicas que comprometem a segurança alimentar.

#### Uso Profissional - Introdução

Este forno combinado elétrico de 5 níveis representa o equilíbrio ideal entre potência compacta e precisão técnica, permitindo que cozinhas profissionais otimizem o fluxo de trabalho através do controlo rigoroso da saturação de vapor e convecção. Com capacidade para alternar entre tabuleiros GN 1/1 e 600x400 mm, maximiza a produtividade em espaços reduzidos, garantindo a padronização de resultados através de 95 programas automáticos que minimizam o erro humano e reduzem o desperdício alimentar.

#### Energia

Elétrico

#### Instalação

De Chão

#### Nº de Tabuleiros / GN

5

### Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional 5x GN 1/1 com painel digital, 95 programas automáticos e controlo de humidade para cozinhas modernas.

### Descricao Completa

#### Forno Combinado Elétrico — Forno Combinado — Principais Vantagens

Este sistema de confeção elétrico representa a vanguarda para cozinhas profissionais que demandam performance excecional e adaptabilidade culinária. A sua configuração para 5 tabuleiros

GN 1/1 ou 600x400 mm otimiza a produção de uma diversidade de iguarias, desde assados perfeitamente dourados a delicados cozinhados a vapor, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

O intuitivo painel de controlo eletrónico oferece uma gestão precisa com 95 programas de cozedura pré-definidos, agilizando o trabalho diário na cozinha. A flexibilidade é ampliada pela capacidade de programar até 99 sequências personalizadas, assegurando a padronização e o controlo total sobre cada processo de confeção.

Integrando controlo automático de humidade (Sistema Clima) e pré-aquecimento manual, este equipamento previne o ressecamento excessivo ou a cozedura irregular, proporcionando resultados culinários impecáveis. A iluminação LED interna e o sistema alfanumérico HVS contribuem para uma visibilidade otimizada e fácil leitura das informações, elevando os padrões de segurança e ergonomia operacional.

### Aplicações Profissionais

Este robusto e versátil aparelho é particularmente adequado para restaurantes, hotéis e serviços de catering, assim como para cozinhas industriais de médio a alto volume. A sua polivalência torna-o um aliado indispensável na elaboração de uma vasta gama de alimentos, desde entradas requintadas a pratos principais e sobremesas, otimizando o aproveitamento do espaço e do tempo na sua operação.

A elevada capacidade e flexibilidade deste forno tornam-no essencial para estabelecimentos que necessitam de versatilidade na preparação culinária, possibilitando a confeção por convecção, a vapor ou combinada, adaptando-se com facilidade às especificidades de cada receita e tipo de serviço, garantindo superioridade em cada prato servido.

### Características Técnicas

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| Dimensões (LxPxA)        | 777 x 729 x 777 mm        |
| Capacidade Câmara        | 5x GN 1/1 ou 600 x 400 mm |
| Espaço entre Prateleiras | 70 mm                     |
| Potência Total           | 7,25 kW                   |
| Tensão                   | 400 V                     |
| Peso Líquido             | 74 kg                     |
| Peso Bruto               | 85 kg                     |

### Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros neste equipamento de confeção?

Este forno combinado elétrico tem capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 ou 5 tabuleiros de 600x400 mm, com um espaçamento de 70 mm entre prateleiras, permitindo uma confeção eficiente de grandes volumes.

Quantos programas de cozedura automáticos e personalizáveis estão disponíveis?

O equipamento oferece 95 programas de cozedura automáticos pré-testados, complementados pela possibilidade de criar e guardar até 99 programas personalizados, ideal para otimizar a sua produção diária.

Quais os modos de cozedura que este forno permite?

Os modos de cozedura incluem Convecção (30°C a 260°C), Vapor (30°C a 130°C) e Combinada (30°C a 260°C), oferecendo uma vasta gama de opções para adaptar-se perfeitamente a qualquer tipo de receita culinária.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação?

Este forno combinado elétrico possui dimensões de 777x729x777 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para assegurar uma ventilação adequada e facilitar a manutenção, garantindo um funcionamento sempre otimizado.

Como é realizada a limpeza e manutenção deste forno?

Opcionalmente, o forno pode incluir um sistema automático de lavagem com 7 programas, simplificando a limpeza diária. Além disso, um chuveiro manual externo pode ser instalado para uma limpeza ainda mais eficaz da câmara de cozedura, assegurando a máxima higiene e durabilidade do equipamento.