

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



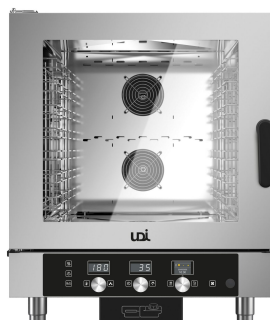
Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico 7 Níveis GN 1/1 Programável

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.080	Modelo:	UD4001.080
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	102 kg	Dimensões:	777 x 729 x 942 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.080
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com 7 níveis GN 1/1. Painel eletrónico programável, vapor direto e controlo de humidade para resultados perfeitos.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Forno Profissional — Principais Vantagens

Este inovador forno combinado elétrico foi concebido especificamente para as elevadas exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com a capacidade de preparar alimentos por convecção, vapor ou em modo combinado, este equipamento proporciona uma versatilidade sem igual, permitindo desde assados perfeitamente suculentos a delicadas preparações a vapor. Garante sempre resultados homogêneos e uma qualidade superior, essencial para otimizar o processo culinário no seu negócio.

O intuitivo painel de comando eletrónico facilita a gestão de uma vasta biblioteca de 95 programas de cozedura automáticos. Adicionalmente, oferece a possibilidade de criar e guardar até 99 programas personalizados em sequência, o que simplifica o fluxo de trabalho e garante a padronização das suas receitas. Este controlo minucioso é crucial para conseguir uma consistência excecional em ambientes de hotelaria e restauração com grande volume de produção.

Utiliza um sistema avançado de controlo de humidade (Sistema Clima) que otimiza as condições dentro da câmara de cozedura, impedindo a desidratação dos alimentos e realçando os seus sabores naturais. A câmara interna, equipada com iluminação LED, oferece uma visibilidade clara do processo de confeção, eliminando a necessidade de abrir a porta e, consequentemente, manter uma temperatura estável e eficiente. Além disso, a atualização de software via USB assegura que o seu equipamento esteja sempre com as últimas funcionalidades e otimizações.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente e de alta performance é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de fine dining, hotéis de luxo, empresas de catering de grande escala e cantinas de empresas. A sua capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1 (ou 600x400 mm) torna-o particularmente adequado para cozinhas com um volume de produção médio a elevado. Permite cozinhar diversos pratos simultaneamente, aproveitando os seus modos de cozedura flexíveis e programas totalmente personalizáveis, adaptando-se a qualquer tipo de ementa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)

777x729x942 mm

Capacidade da Câmara	7x GN 1/1 ou 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Total	12,5 kW
Peso Líquido/Bruto	90/102 kg
Tensão	400 V
Modos de Cozedura	Convecção (30°C a 260°C), Vapor (30°C a 130°C), Combinada (30°C a 260°C)
Programas	95 programas automáticos, 99 programas personalizáveis em sequência (até 9 ciclos)
Ventilador	2 velocidades (normal, reduzida, intermitente)
Controlo de Humidade	Automático (Sistema Clima)
Visualização	LED, alfanumérico (temperatura, clima, tempo, sonda opcional)
Outras Características	Pré-aquecimento manual, iluminação LED na câmara, atualização de software via USB
Opcionais	Sistema automático de lavagem (7 programas), chuveiro manual com chuveiro externo, sonda de temperatura ao centro

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno combinado suporta?

O forno oferece suporte para 7 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm, com um espaçamento de 70 mm entre cada um, permitindo uma utilização eficiente do espaço interno.

2. Que modos de cozedura estão disponíveis neste equipamento profissional?

Estão disponíveis três modos de cozedura distintos: convecção (temperaturas de 30°C a 260°C), vapor (de 30°C a 130°C) e o modo combinado (também de 30°C a 260°C), garantindo flexibilidade para diversas receitas.

3. Posso programar as minhas próprias receitas neste forno combi industrial?

Sim, o forno permite guardar até 99 programas de cozedura personalizados, cada um com até 9 ciclos sequenciais, além de já incluir 95 programas automáticos pré-instalados para sua conveniência.

4. Existe alguma funcionalidade para otimizar a humidade durante a cozedura?

Sim, o sistema "Clima" inteligente oferece controlo automático da humidade na câmara, assegurando que os alimentos permaneçam suculentos e com os seus sabores naturais realçados.

5. Este forno dispõe de alguma opção para facilitar a limpeza?

Sim, como acessório opcional, pode ser adquirido um sistema automático de lavagem com 7 programas distintos, simplificando significativamente a manutenção e higiene do equipamento.