

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



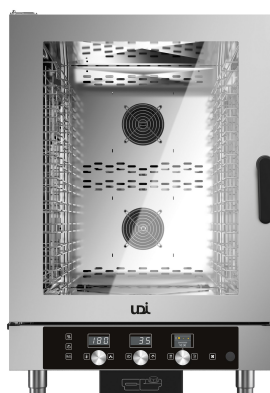
Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico Programável 10x GN1/1 ou 600x400

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.096	Modelo:	UD4001.096
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	104 kg	Dimensões:	777 x 729 x 1152 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.096

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste forno combinado elétrico? A: O forno combinado elétrico tem dimensões de 777x729x1152 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial considerar um espaço adicional para a ventilação adequada e para permitir a abertura total da porta, bem como para as ligações elétricas e de água, garantido a segurança e funcionalidade., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e outros para este forno combinado programável? A: Este forno requer uma tensão de 400 V e uma potência total de 14,5 kW. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, assegurando que a infraestrutura elétrica do local suporta esta carga. Além disso, é necessária uma entrada de água para a função de vapor e um sistema de drenagem para os líquidos gerados durante a cozedura e limpeza. Recomenda-se a verificação das normas locais de segurança alimentar e elétrica antes da instalação., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do forno combinado programável? A: O forno dispõe de um sistema automático de lavagem com 7 programas (opcional), que simplifica a limpeza diária. Para a limpeza manual, pode ser utilizado o chuveiro externo incluído (opcional). Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos profissionais e a realização de manutenções preventivas regulares, como a verificação dos vedantes da porta e a calibração da sonda de temperatura (opcional), para garantir o bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Que funcionalidades oferece o painel de comando eletrónico e os programas de cozedura? A: O painel de comando eletrónico, com um botão Scroller, oferece 95 programas de cozedura automática pré-definidos e a capacidade de armazenar até 99 programas personalizados em sequência automática (até 9 ciclos). Os modos de cozedura manual incluem Convecção (30°C a 260°C), Vapor (30°C a 130°C) e Combinado (30°C a 260°C), permitindo uma grande versatilidade. O sistema alfanumérico LED de alta visibilidade (HVS) exibe temperaturas, nível de humidade (Clima) e tempo, garantindo um controlo preciso.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

forno combinado elétrico, forno profissional, forno programável

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14999

Alt Text Imagens

Forno El Vap Direto Icet101e Progr 10x1/1-600x400

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno El Vap Direto Icet101e Progr 10x1/1-600x400

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos

Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS
Upsells (SKU Título)	MS0165.462.013,MS0165.462.014
Uso Profissional - Dicas	Utilize a porta USB para exportar os 99 programas personalizados entre unidades, garantindo que a ficha técnica do prato é executada exatamente da mesma forma em diferentes pontos de venda., Ajuste a velocidade reduzida do ventilador para confeitões de pastelaria fina ou desidratações, evitando que a força do ar deforme preparações de gramagem leve., Para maximizar a longevidade das resistências e a precisão do Sistema Clima, é imperativa a instalação de um descalcificador de água de alto débito na entrada do equipamento.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Responsável de Produção em Catering de Volume, Gestor de F&B em Cantinas Institucionais ou Grupos de Restauração
Descrição Curta Original	<p>Painel de comando electrónico com botão " Scroller" para confirmar opções.
 Com 95 programas de cozedura em modo automático, testados e armazenados, incluindo programas para reaquecer comida.
 Programável com capacidade de armazenar 99 programas em sequência automática (até 9 ciclos).
 Cozedura manual com três modos: Convecção(30°C a 260°C); Vapor (30°C a 130°C), combinada(30°C a 260°C).
 Sistema (Clima), controle automático de humidade na camara de cozedura.
 Sistema alfanumérico LED de alta visibilidade HVS, para exibir temperaturas, Clima, tempo e temperatura ao centro (sonda opcional).
 Pré-aquecimento manual.
 2 Velocidades do ventilador: velocidade reduzida, especial e intermitente.
 Iluminação da câmara de cozedura LED.
 Sistema automático de lavagem com 7 programas (opcional).
 Chuveiro manual com chuveiro externo (opcional).
 Atualização de software disponível por USB.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 777x729x1152 mm
 Capacidade Câmara Gn- 10x1/1GN-600x400 mm
 Espaço entre as prateleiras 70 mm
 Potência: Térmica Nominal N/A kw/Kcal
 Potência: Total 14,5 kw
 Peso Líquido: - Bruto: 104/117 kg
 Tensão: 400 v</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7040BMET,VTVS9040BMET,5062,VT4396

Uso Profissional - Casos de Uso

Banqueting e Eventos em Hotéis: Utilização da função de regeneração programada para finalizar pratos em simultâneo, garantindo que 100 doses mantenham a suculência e a temperatura de serviço ideal sem perda de peso proteico., Padaria e Pastelaria Industrial: Exploração do suporte para tabuleiros 600x400 mm e do sistema de ventilação de duas velocidades para cozer massas delicadas e pão artesanal com controlo de humidade exato, assegurando uma crosta uniforme e miolo aerado., Cozinha Central e Catering B2B: Implementação de ciclos de cozedura noturna a baixa temperatura utilizando os 99 programas personalizáveis, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a carga térmica na cozinha durante o período de ponta.

Uso Profissional - Introdução

Este forno combinado elétrico de 10 níveis representa o núcleo de produtividade para cozinhas profissionais de alto débito, fundindo a precisão do vapor com a potência da convecção para garantir uma padronização rigorosa. Com a sua capacidade dual para GN1/1 e 600x400 mm, este equipamento elimina gargalos operacionais, permitindo que uma única unidade execute funções de assado, cozedura a baixa temperatura e pastelaria fina com eficiência energética de 14,5 kW.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN

10

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico programável de alta capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm, com 95 programas automáticos e 99 personalizáveis. Potência 14,5 kW.

Descricao Completa

forno combinado elétrico — Forno Profissional — Principais Vantagens

Este aparelho combinado elétrico programável representa uma solução robusta e inteligente para cozinhas de alta exigência. Integrando convecção e vapor, este equipamento possibilita uma confeção precisa e uniforme para uma vasta diversidade de preparações culinárias. As suas funções programáveis e controlo automático de humidade garantem resultados de excelência, otimizando o tempo e os recursos disponíveis na sua equipa.

Equipado com um painel de comando eletrónico de fácil utilização e botão Scroller, a navegação entre os 95 programas de confeção pré-definidos é simplificada, agilizando as operações diárias. A capacidade de armazenar até 99 programas personalizados com sequências de 9 ciclos oferece uma flexibilidade sem precedentes, adaptando-se às necessidades específicas de qualquer estabelecimento. O seu sistema de ventilação de duas velocidades e a iluminação LED no interior asseguram uma circulação de ar otimizada e visibilidade clara, contribuindo para uma cozedura uniforme e eficiente, essencial num ambiente de cozinha profissional de ritmo acelerado.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, unidades hoteleiras, empresas de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que exija alto desempenho e versatilidade. É perfeito para cozer, assar, estufar e reaquecer alimentos, gerindo tanto produções em grande volume como preparações mais delicadas. A sua capacidade para tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm torna-o compatível com a maioria dos sistemas de bandejas utilizados no setor alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	777 x 729 x 1152 mm
Capacidade da Câmara	10x GN1/1 ou 10x 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Total	14,5 kW
Peso Líquido/Bruto	104 kg / 117 kg
Tensão	400 V
Programas Automáticos	95 (inclui reaquecimento)
Programas Personalizáveis	99 (até 9 ciclos por programa)
Modos de Cozedura Manual	Convecção (30°C a 260°C); Vapor (30°C a 130°C); Combinada (30°C a 260°C)
Controlo de Humidade	Sistema Clima automático
Display	Alfanumérico LED (HVS)

Característica	Detalhe
Ventilador	2 velocidades (reduzida, especial, intermitente)
Iluminação	Câmara de cozedura LED
Atualização Software	Via USB
Sistema de Lavagem	7 programas (opcional)
Chuveiro Manual	Com chuveiro externo (opcional)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata e o espaço necessário para a instalação deste forno combinado elétrico?

O forno combinado elétrico tem dimensões de 777x729x1152 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial considerar um espaço adicional para a ventilação adequada e para permitir a abertura total da porta, bem como para as ligações elétricas e de água, garantindo a segurança e funcionalidade.

Quais são os requisitos de instalação elétrica e outros para este forno combinado programável?

Este forno requer uma tensão de 400 V e uma potência total de 14,5 kW. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, assegurando que a infraestrutura elétrica do local suporta esta carga. Além disso, é necessária uma entrada de água para a função de vapor e um sistema de drenagem para os líquidos gerados durante a cozedura e limpeza.

Como se realiza a manutenção e limpeza do forno combinado programável?

O forno dispõe de um sistema automático de lavagem com 7 programas (opcional), que simplifica a limpeza diária. Para a limpeza manual, pode ser utilizado o chuveiro externo incluído (opcional). Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos profissionais e a realização de manutenções preventivas regulares para garantir o bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento.

Que funcionalidades oferece o painel de comando eletrónico e os programas de cozedura?

O painel de comando eletrónico, com um botão Scroller, oferece 95 programas de cozedura automática pré-definidos e a capacidade de armazenar até 99 programas personalizados em sequência automática (até 9 ciclos). Os modos de cozedura manual incluem Convecção (30°C a 260°C), Vapor (30°C a 130°C) e Combinado (30°C a 260°C), permitindo uma grande versatilidade.

O sistema de lavagem e o chuveiro manual vêm incluídos com o forno?

Não, tanto o sistema automático de lavagem com 7 programas como o chuveiro manual externo são opcionais para este modelo de forno combinado elétrico. Estes acessórios podem ser adquiridos separadamente para complementar e facilitar ainda mais as operações de higiene e manutenção do equipamento.