

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Forno Convector a Vapor Elétrico 6x2/3 GN, 5,25 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.118	Modelo:	UD4001.118
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	68 kg	Dimensões:	510 x 625 x 880 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.118

FAQ

Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno? A: Este forno elétrico possui dimensões de 510x625x880 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança em todas as laterais para garantir a ventilação adequada e facilitar a manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno? A: O forno requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 5,25 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, respeitando as normas de segurança e as especificações técnicas do equipamento., Q: Como é feita a limpeza e manutenção deste forno? A: O forno dispõe de um sistema de limpeza manual com um chuveiro de mão externo. Para uma manutenção adequada, recomenda-se a limpeza regular da câmara e dos componentes internos e externos, seguindo as instruções do manual do utilizador para prolongar a vida útil do equipamento., Q: Este forno possui sistema Autoreverse? Qual a sua função? A: Sim, este forno está equipado com o sistema Autoreverse, que assegura a inversão automática do sentido de rotação do ventilador. Esta funcionalidade garante uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente dentro da câmara, resultando em cozeduras mais homogéneas dos alimentos., Q: Que tipos de acessórios são compatíveis com este forno? A: Este forno é compatível com tabuleiros Gastronorm 2/3. Recomenda-se a utilização de acessórios específicos para fornos profissionais, como grelhas e tabuleiros adequados para altas temperaturas, para otimizar o desempenho e a durabilidade do equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

forno elétrico profissional, forno convecção a vapor, forno gastronorm 6x2/3 GN

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15011

Alt Text Imagens

Forno El Vapor Direto Iccm026e Mec. 6x2/3gn

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno El Vapor Direto Iccm026e Mec. 6x2/3gn

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS

Upsells (SKU | Título)

EUXFT193,EUXF043,MS1.101.781.021

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre o modo combinado para assados de carnes vermelhas para reduzir a perda de peso do produto final em até 20% comparado com a convecção pura., Aproveite a função de vapor direto a 100°C-130°C para a higienização térmica de utensílios de aço inox ou para a descongelação acelerada e segura de produtos em vácuo., Certifique-se da instalação de um descalcificador de água na entrada do forno para prevenir a acumulação de calcário nos injetores de vapor e prolongar a vida útil das resistências., Limpe o filtro de gorduras regularmente e utilize o chuveiro opcional no final de cada turno para evitar a carbonização de resíduos que comprometem o sabor dos alimentos.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em restaurantes 'à la carte' com espaço de cozinha reduzido, Responsável de F&B em unidades hoteleiras para apoio ao pequeno-almoço e room service, Gestor de operações em cafeterias gourmet e padarias artesanais com fabrico próprio
Descrição Curta Original	Painel de comando eletromecânico com indicadores de controlo de funcionamento. 3 Modos de funcionamento: convecção (50° C – 260°C); vapor (50°C – 130°C); combinado (50°C – 260°C). Sistema Autoreverse (Inversão automática do sentido da rotação do ventilador) Ventilação manual da câmara Iluminação interna LED. Porta com vidro duplo temperado termoreflético com cavidade de ar para evitar a radiação de calor para o utilizador e aumentar eficiência. Sistema de limpeza manual com chuveiro de mão externo (chuveiro opcional).
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 510x625x880 mm Capacidade Câmara Gn's 6x2/3 GN mm Espaço entre as prateleiras 60 mm Potência: Total 5,25 kw Peso Líquido: - Bruto: Kg 59/68 kg Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRFTE7504S,HRFTE7504SCR
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Catering de Médio Porte: Utilização do modo de vapor direto para a cozedura precisa de legumes e proteínas delicadas, garantindo a preservação da cor e nutrientes, seguida pela regeneração rápida de pratos empratados utilizando o modo combinado para manter a humidade ideal., Restauração Comercial e Bistrôs: Execução de assados de longa duração com o sistema Autoreverse, que garante uma caramelização uniforme da superfície sem necessidade de intervenção manual para rodar os tabuleiros, otimizando o fluxo de trabalho da brigada de cozinha., Padaria e Pastelaria de Hotelaria: Confeção de massas fermentadas e pastelaria fina tirando partido da ventilação controlada e do vidro duplo termorrefletivo, que mantém a estabilidade térmica da câmara necessária para o desenvolvimento correto de texturas e volumes.

Uso Profissional - Introdução

Este forno elétrico de convecção e vapor direto de 6 níveis GN 2/3 representa uma solução de alta densidade produtiva para cozinhas profissionais com espaço otimizado, permitindo o controlo rigoroso de ciclos térmicos através do seu sistema eletromecânico robusto. A integração da tecnologia Autoreverse e a versatilidade do modo combinado (50°C a 260°C) asseguram uma consistência técnica superior na regeneração e confeção, reduzindo a quebra de produto e maximizando a eficiência energética em operações de ritmo elevado.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Potência

Mais de 15 kW

Nº de Tabuleiros / GN

6

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de 5,25 kW, com vapor e capacidade para 6 tabuleiros GN 2/3, ideal para cozinhas industriais.

Descricao Completa

Este forno elétrico profissional, com capacidade para 6 tabuleiros GN 2/3, é a solução robusta e multifuncional que as cozinhas comerciais e estabelecimentos de restauração necessitam. Com a sua tecnologia avançada, garante um controlo intuitivo para uma diversidade de preparações culinárias, desde assados perfeitos a cozeduras a vapor delicadas.

forno elétrico profissional — Forno a Vapor Profissional — Principais Vantagens

Equipado com painel de comando eletromecânico e indicadores visuais, este aparelho oferece precisão e facilidade de operação. Os três modos de funcionamento — convecção, vapor direto e combinado — permitem uma adaptação flexível às mais variadas exigências gastronómicas. Com a inclusão do sistema Autoreverse, a distribuição de calor é uniformizada dentro da câmara, o que se traduz em pratos mais homogéneos e saborosos. A funcionalidade de ventilação manual garante a capacidade de efetuar ajustes finos, assegurando resultados de excelência em cada preparação.

A iluminação interior em LED e a porta com vidro duplo temperado termorrefletivo não só melhoram a visibilidade do processo de confeção, como também contribuem para a segurança operacional. Com este equipamento, irá otimizar os tempos de produção e reduzir a quebra de produto, impactando positivamente a rentabilidade do seu negócio. A facilidade de limpeza manual

complementa as características de conveniência, garantindo uma manutenção simplificada no dia a dia da cozinha.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para restaurantes, hotéis e cantinas, bem como para pastelarias e qualquer cozinha industrial que necessite de um equipamento versátil e de confiança. A sua capacidade de 6x2/3 GN é perfeita para operações de médio volume, possibilitando a preparação simultânea de diversos pratos com grande exatidão. Permite assar, cozer, gratinar e cozinhar a vapor uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e produtos de padaria. A polivalência deste forno combinado torna-o indispensável para chefs que procuram aperfeiçoar a sua produção e inovar as ementas, garantindo sempre a máxima qualidade dos alimentos confeccionados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	510x625x880 mm
Capacidade Câmara	6x2/3 GN
Espaço entre Prateleiras	60 mm
Potência Total	5,25 kW
Peso Líquido/Bruto	59/68 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)
Características Adicionais	Sistema Autoreverse, Ventilação manual, Iluminação LED, Porta com vidro duplo termorrefletivo, Sistema de limpeza manual

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço requerido para a instalação deste forno?
A: Este forno elétrico possui dimensões de 510x625x880 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança em todas as laterais para garantir a ventilação adequada, essencial para o seu bom funcionamento e para facilitar qualquer intervenção de manutenção.

Q: Que modos de confeitura estão disponíveis e qual a sua versatilidade?

A: O forno oferece três métodos de cozimento: convecção (50° C a 260°C), vapor (50°C a 130°C) e combinado (50°C a 260°C). Esta amplitude térmica e de opções permite uma enorme variedade de técnicas culinárias, desde assados a vapor, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Q: Como funciona o sistema Autoreverse e quais os seus benefícios?

A: O sistema Autoreverse integra a inversão automática do sentido de rotação do ventilador, assegurando uma distribuição de calor notavelmente uniforme em toda a câmara de cozimento. Esta funcionalidade é crucial para uma cozimento mais homogênea e eficiente dos alimentos, eliminando pontos quentes e frios.

Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este forno profissional?

A: O forno necessita de uma tensão de 400 V e consome uma potência total de 5,25 kW. É imprescindível que um técnico qualificado proceda à instalação elétrica, cumprindo as normas de segurança em vigor e as especificações técnicas do equipamento para evitar problemas.

Q: Qual a capacidade de tabuleiros do forno e para que tipo de recipientes é mais adequado?

A: Este forno foi concebido para acomodar 6 tabuleiros do tipo GN 2/3, sendo ideal para cozinhas que já trabalham ou pretendem trabalhar com o padrão gastronorm. A sua capacidade permite otimizar o espaço e a eficiência na preparação de múltiplas porções.