

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

Forno Combinado Elétrico 6x GN 1/1 c/ Vapor Direto e Painel Mecânico

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.120	Modelo:	UD4001.120
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	73 kg	Dimensões:	510 x 800 x 880 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.120

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno combinado elétrico? A: Este forno combinado elétrico possui as dimensões de 510x800x880 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm em cada lado e na parte traseira para ventilação adequada e facilidade de manutenção. Verifique o manual de instruções para os requisitos específicos de instalação., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno industrial? A: Este forno requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 7,75 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança e as especificações técnicas do equipamento para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como é efetuada a limpeza e manutenção do forno combinado profissional? A: O forno dispõe de um sistema de limpeza manual com um chuveiro de mão externo, que é opcional. Para a manutenção diária, recomenda-se a limpeza regular da câmara e dos componentes internos com produtos específicos para fornos profissionais, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento., Q: Quais são os modos de funcionamento disponíveis neste forno elétrico com vapor? A: Este forno profissional oferece 3 modos de funcionamento distintos: convecção (temperaturas de 50°C a 260°C), vapor (temperaturas de 50°C a 130°C) e combinado (temperaturas de 50°C a 260°C). Esta versatilidade permite uma vasta gama de aplicações culinárias, desde assados a cozedura a vapor., Q: Quais são as características da porta e da iluminação interna deste forno para restauração? A: A porta do forno é construída com vidro duplo temperado termorrefletivo e possui uma cavidade de ar para minimizar a radiação de calor para o utilizador, aumentando a eficiência energética. A iluminação interna LED proporciona uma excelente visibilidade dos alimentos durante o processo de cozedura, facilitando o controlo visual sem abrir a porta.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

forno combinado elétrico, forno a vapor profissional, forno 6 GN

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15013

Alt Text Imagens

Forno El Vapor Direto lccm061e Mec 6x1x1gn

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno El Vapor Direto lccm061e Mec 6x1x1gn

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS

Upsells (SKU Título)	MS1.101.781.021,EUXFT193,EUXF043
Uso Profissional - Dicas	Instale sempre um descalcificador de água para proteger os injetores de vapor direto e prolongar a vida útil das resistências elétricas., Aproveite a cavidade de ar do vidro duplo para monitorizar a cozedura através da iluminação LED sem abrir a porta, preservando a estabilidade térmica da câmara., Utilize o modo combinado para panificação profissional, garantindo a injeção de humidade necessária para obter uma crosta estaladiça e um miolo alveolado., Realize a limpeza manual diariamente com a câmara ainda morna (aprox. 50°C) para facilitar a remoção de gorduras carbonizadas sem danificar o aço inoxidável.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em restaurantes de média dimensão, Responsável de Produção em unidades de catering e eventos, Gestor de F&B em hotéis de cidade com serviço de pequeno-almoço e buffet
Descrição Curta Original	<p>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).</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 510x800x880 mm
 Capacidade Câmara Gn`s 6x 1/1 GN mm
 Espaço entre as prateleiras 60 mm
 Potência: Total 7,75 kw
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 73/82 kg
 Tensão: 400 V</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF7504S,HRMF7504E,HRCN9008S,HRCNS9008S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de 'Mise en Place' em Restaurantes de Volume: Utilização do modo de vapor direto a 100°C para o branqueamento rápido de vegetais e pré-cozedura de tubérculos, garantindo a preservação das propriedades organoléticas e cores vibrantes antes da finalização no serviço de linha., Regeneração de Pratos em Banquetes e Catering: Aplicação do modo combinado (convecção + vapor) para regenerar doses individuais ou tabuleiros completos de proteína, evitando o ressecamento das fibras e mantendo a temperatura de segurança alimentar de forma rápida e uniforme., Assados de Carne em Cozinhas de Hotelaria: Exploração do sistema Autoreverse para assar peças de carne de grandes dimensões, onde a inversão da ventoinha garante que o calor penetre de forma homogênea em todos os níveis do forno, eliminando a necessidade de rodar os tabuleiros manualmente.

Uso Profissional - Introdução

Este forno combinado elétrico de 6 níveis GN 1/1 é um pilar de produtividade para cozinhas profissionais que exigem versatilidade num formato compacto. Ao integrar as funções de convecção, vapor direto e o modo combinado num painel eletromecânico de elevada fiabilidade, este equipamento permite aos operadores gerir picos de serviço com consistência térmica, assegurando a retenção de humidade nos alimentos e uma redução significativa nas perdas de peso durante a cozedura.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN

6

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico 6x GN 1/1 com vapor direto e painel eletromecânico, 3 modos de cozedura e sistema Autoreverse para resultados perfeitos.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Este versátil forno industrial representa uma solução robusta e altamente eficiente, meticulosamente concebida para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com a sua capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, permite um elevado volume de confeção, otimizando o fluxo de trabalho. Os três modos de funcionamento distintos – convecção, vapor e combinado – proporcionam a flexibilidade necessária para uma diversidade de preparações culinárias, desde assados perfeitamente dourados a cozinhados a vapor precisos que preservam os nutrientes e os sabores.

O comando eletromecânico, juntamente com os indicadores de controlo intuitivos, garante uma operação fiável e sem complicações, um fator crucial em ambientes de ritmo intenso. A tecnologia "Autoreverse" assegura uma distribuição de calor notavelmente uniforme, elevando a qualidade de qualquer receita e eliminando a necessidade de vigilância constante do operador. A iluminação interna LED e a porta com vidro duplo temperado termorrefletivo não só oferecem uma visibilidade excecional do processo de cozedura, como também contribuem para a poupança energética e para a segurança no local de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este forno combinado é ideal para uma vasta gama de operações no setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis de grande envergadura, casas de catering, pastelarias e padarias com produção diária. A sua capacidade para 6 tabuleiros Gastronorm 1/1 é perfeita para servir um volume de médio a alto de clientes, permitindo confeccionar diferentes tipos de alimentos em simultâneo. É excelente para assar, cozer a vapor, gratinar e regenerar pratos, suportando as necessidades de ementas diversificadas e garantindo um serviço contínuo e de elevada qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	510x800x880 mm
Capacidade Câmara	6x 1/1 GN
Espaço entre prateleiras	60 mm
Potência Total	7,75 kW
Peso Líquido/Bruto	73 kg / 82 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 de Ventilação	Autoreverse (inversão automática do sentido de rotação do ventilador) e ventilação manual da câmara
Iluminação	Interna LED
Porta	Vidro duplo temperado termorrefletivo com cavidade de ar
Limpeza	Manual com chuveiro de mão externo (opcional)

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do sistema Autoreverse neste forno convetor?

O sistema Autoreverse garante uma distribuição de calor muito mais uniforme dentro da câmara de cocção. Isso resulta numa cozedura mais homogénea e perfeita dos alimentos, independentemente da sua posição no interior do equipamento.

É possível cozinhar a vapor e em convecção ao mesmo tempo?

Sim, este forno profissional possui um modo de funcionamento combinado (50°C a 260°C), que permite utilizar as funções de convecção e vapor em simultâneo. É uma funcionalidade ideal para

reter a humidade dos alimentos, enquanto se atinge o ponto de cozedura desejado, crucial para diversas receitas.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno industrial?

Este forno elétrico requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 7,75 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança e as especificações técnicas obrigatórias para um funcionamento seguro e eficiente.

Como é efetuada a limpeza e manutenção deste poderoso forno?

O forno dispõe de um sistema de limpeza manual, com preparação para um chuveiro de mão externo opcional. Para a manutenção diária, recomenda-se a limpeza regular da câmara e dos componentes internos com produtos específicos para fornos profissionais, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Onde é mais indicado o uso deste tipo de forno combinado?

Este equipamento é especialmente recomendado para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitem de um forno versátil. É capaz de otimizar a cocção de uma vasta gama de pratos com precisão e eficiência, ideal para manter a qualidade superior em todos os serviços.