

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rápido
ao produto



Forno Combinado Elétrico Programável 6x 2/3 GN

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.122	Modelo:	UD4001.122
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	59 kg	Dimensões:	510 x 625 x 880 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.122

FAQ

Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno combinado? A: Este forno combinado elétrico possui dimensões de 510x625x880 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado para ventilação e portas de acesso. Tenha em conta que estas são as dimensões exatas do equipamento, e não as folgas mínimas recomendadas para instalação., Q: Quais são os requisitos de energia elétrica para o funcionamento deste 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 do local seja compatível com estes requisitos, sendo recomendada a consulta a um electricista qualificado para assegurar uma ligação segura e eficiente., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza deste forno profissional? A: A limpeza do forno é facilitada pelo seu sistema de lavagem automático com 7 programas (opcional) e pelo chuveiro manual incorporado, que pode ser externo (opcional). Para uma longevidade e desempenho ótimos, recomenda-se a limpeza regular da câmara de cozedura e a verificação dos componentes conforme o manual do utilizador., Q: Este forno dispõe de programas de cozedura automáticos? A: Sim, este forno vem com 95 programas de cozedura automática testados e armazenados, incluindo opções para reaquecimento de alimentos. Adicionalmente, permite ao utilizador programar e armazenar até 99 programas personalizados em sequência automática, com até 9 ciclos., Q: Quais são os modos de cozedura disponíveis neste equipamento? A: O forno oferece três modos de cozedura: Convecção (temperaturas de 30°C a 260°C), Vapor (temperaturas de 30°C a 130°C) e o modo Combinado (temperaturas de 30°C a 260°C). Possui também controlo automático de humidade na câmara de cozedura através do sistema Clima.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Forno Combinado Elétrico, Forno a Vapor Profissional, Forno Horeca Programável

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15015

Alt Text Imagens

Forno El Vapor Direto Icct026e Progr 6x2/3gn

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno El Vapor Direto Icct026e Progr 6x2/3gn

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	Utilize a porta USB para exportar os seus 99 programas personalizados entre unidades da mesma cadeia, garantindo a uniformidade total do menu em múltiplos pontos de venda., Ajuste a velocidade reduzida do ventilador para pastelaria técnica ou desidratações controladas, evitando a turbulência excessiva que pode comprometer a estrutura de massas leves., Ative o ciclo de pré-aquecimento rápido antes do início do serviço de pico para reduzir o choque térmico ao carregar o forno com 6 tabuleiros frios, mantendo a estabilidade da temperatura interna., Implemente o sistema de lavagem automático opcional para reduzir custos de mão-de-obra e prolongar a vida útil das resistências e do vedante da porta através de uma higienização química precisa.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha em espaços de restauração compactos, Responsáveis de F&B de unidades hoteleiras boutique, Gestores de operações de catering e eventos profissionais
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: 510x625x880 mm
 Capacidade Câmara Gn`s 6x 2/3 GN mm
 Espaço entre as prateleiras 60 mm
 Potência: Total 5,25 kw
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 59/68 kg
 Tensão: 400 V</p><p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF7504S,HRMF7504E,HRCN9008S,HRCNS9008S

Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço à la carte em Bistro ou Gastrobar: Utilização do modo combinado para regeneração rápida de componentes pré-preparados (mise en place) e finalização de proteínas, onde o controle de humidade via sistema Clima evita o ressecamento e mantém a suculência das carnes e a textura dos vegetais., Pequeno-almoço Buffet em Unidades Hoteleiras: Programação de ciclos automáticos para a cozedura simultânea de padaria fina e ovos, utilizando as duas velocidades de ventilação para garantir uma distribuição de calor uniforme em todos os 6 níveis sem danificar produtos delicados., Produção de Catering e Eventos: Execução de cozeduras a vapor a baixa temperatura (30°C a 130°C) para terrinas ou peixes, aproveitando a precisão do sensor de temperatura e a capacidade de injetar vapor direto para preservar o valor nutricional e a cor dos alimentos em larga escala.

Uso Profissional - Introdução

Este forno combinado elétrico de 6 níveis GN 2/3 representa uma solução de alta densidade produtiva para cozinhas profissionais onde o espaço é crítico, mas a precisão técnica é inegociável. Ao integrar três modos de cozedura — convecção, vapor direto e ciclo combinado — num formato compacto de 510mm de largura, o equipamento permite uma padronização rigorosa através de 99 programas sequenciais, garantindo que a qualidade do serviço se mantém constante independentemente da equipa de turno, otimizando simultaneamente o consumo energético e os tempos de pré-aquecimento com os seus 5,25 kW de potência.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN

6

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional 6x 2/3 GN, programável com 99 receitas, controlo de humidade e 5,25 kW de potência. Ideal para cozinhas de restauração, hotelaria e pastelaria.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da cozinha contemporânea, este equipamento oferece uma precisão inigualável na confeção. Com a capacidade de programar até 99 receitas em modo automático, garante uma homogeneidade excecional em todas as suas criações, desde a cozedura por

convecção ao vapor direto. A versatilidade deste forno a vapor industrial permite-lhe explorar uma vasta gama de técnicas culinárias.

Controle precisamente a temperatura e a humidade na câmara de cozedura, assegurando resultados perfeitos para uma diversidade de pratos. A sua interface intuitiva incorpora um botão Scroller que simplifica a operação diária. Adicionalmente, as funcionalidades de pré-aquecimento eficiente e as variadas velocidades do ventilador proporcionam flexibilidade adaptada a qualquer tipo de preparação ou necessidade de volume.

Aplicações Profissionais

Este forno é ideal para restaurantes, hotéis e empresas de catering que procuram otimizar os seus processos. Em estabelecimentos de restauração, permite a cozedura rigorosa de carnes, peixes e vegetais. Já em hotelaria e serviços de catering, beneficia da sua funcionalidade programável para preparar refeições em grande volume e reaquecer alimentos, mantendo a mais alta qualidade.

É também perfeitamente adequado para pastelarias e padarias que necessitem de controlo exato da temperatura e vapor. O seu design compacto, com capacidade para 6 tabuleiros GN 2/3, maximiza a utilização do espaço em cozinhas profissionais, sem comprometer a eficiência ou a polivalência culinária.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	510x625x880 mm
Capacidade	6x 2/3 GN
Espaço entre prateleiras	60 mm
Potência Total	5,25 kW
Peso (Líquido/Bruto)	59 kg / 68 kg
Tensão	400 V
Programas de Cozedura	95 pré-definidos, 99 programáveis (até 9 ciclos)
Modos de Cozedura Manual	Convecção (30°C a 260°C), Vapor (30°C a 130°C), Combinado (30°C a 260°C)
Controlo de Humidade	Sistema Clima automático
Ventilador	2 velocidades (normal, reduzida, especial, intermitente)
Iluminação	Câmara de cozedura LED
Conectividade	Atualização de software por USB

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste forno?

Este forno apresenta capacidade para 6 tabuleiros GN 2/3, sendo uma solução otimizada para cozinhas profissionais com espaço limitado. A dimensão compacta é ideal para maximizar a área de trabalho sem comprometer a produção.

Quais são os principais modos de cozedura disponíveis?

Dispõe de cozedura manual em convecção (30°C a 260°C), vapor (30°C a 130°C) e modo combinado (30°C a 260°C). Conta ainda com 95 programas automáticos e a possibilidade de personalizar 99 programas com até 9 ciclos, oferecendo máxima flexibilidade.

É possível controlar a humidade na câmara de cozedura?

Sim, este forno integra um sistema Clima para a gestão automática da humidade na câmara de cozedura. Esta funcionalidade é crucial para alcançar resultados consistentemente excelentes em diversas preparações culinárias, desde assados a cozeduras a vapor.

Quais são as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno combinado?

Este forno combinado elétrico possui dimensões de 510x625x880 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado para ventilação e portas de acesso. Tenha em conta que estas são as dimensões exatas do equipamento, e não as folgas mínimas recomendadas para instalação.

Quais são os requisitos de energia elétrica para o funcionamento deste forno?

O forno requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 5,25 kW. É fundamental que a instalação elétrica do local seja compatível com estes requisitos, sendo recomendada a consulta a um eletricista qualificado para assegurar uma ligação segura e eficiente.