

# 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 Combinado Elétrico a Vapor 6x GN 1/1 Programável

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                    |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU:   | UD4001.124 | Modelo:    | UD4001.124         |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 73 kg      | Dimensões: | 510 x 800 x 880 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |            |
|--------|------------|
| Marca  | UDEX       |
| Modelo | UD4001.124 |

## FAQ

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para este forno combinado elétrico? A: As dimensões do forno são 510x800x880 mm. Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação adequada e facilidade de operação, especialmente para acesso à porta e painel de comando. Verifique sempre o manual de instalação para requisitos mínimos., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para o forno combinado? A: Este forno requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 7,75 kW. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo que a rede elétrica e as tomadas estão dimensionadas para suportar a potência do equipamento de forma segura., Q: Como posso limpar e manter o forno combinado elétrico? A: O forno possui um sistema automático de lavagem com 7 programas (opcional, ref. 4001.440), que facilita a limpeza. Para a manutenção diária, é recomendável limpar a câmara de cozedura e os acessórios com produtos específicos para equipamentos de restauração após cada utilização. Um chuveiro manual externo opcional também pode ser útil para a limpeza. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas., Q: É possível programar receitas personalizadas neste forno a vapor? A: Sim, é possível programar e armazenar até 99 programas personalizados em sequência automática, com até 9 ciclos cada, oferecendo grande versatilidade para diversas preparações culinárias. Além disso, o forno já vem com 95 programas de cozedura pré-definidos para sua conveniência., Q: Quais acessórios estão incluídos com o forno combinado e quais são opcionais? A: O forno vem equipado com o essencial para Categoria: FORNOS > Convertores Gastronomia > Eléctricos. Como opcionais, estão disponíveis um sistema automático de lavagem (ref. 4001.440), um chuveiro manual externo e uma sonda de temperatura ao centro para leituras mais precisas. Verifique a descrição do produto para detalhes específicos sobre os acessórios incluídos.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Forno Combinado Elétrico, Forno a Vapor Profissional, Forno 6x GN 1/1

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15017

**Alt Text Imagens**

Forno El Vapor Direto Icct061e Prog 6x1/1gn

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Forno El Vapor Direto Icct061e Prog 6x1/1gn

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos

**Categorias Secundárias**

FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Upsells (SKU   Título)</b>     | UD2186.337A,HE232170                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Uso Profissional - Dicas</b>   | Utilize a velocidade reduzida do ventilador para cozeduras de pastelaria delicada ou produtos de baixo peso, evitando a desidratação excessiva da superfície., Configure os ciclos de lavagem automática no final do turno para prevenir a acumulação de gorduras carbonizadas, prolongando a vida útil das resistências e sensores., Aproveite a entrada USB para replicar os programas de cozedura em várias unidades, garantindo que o padrão de qualidade é idêntico em diferentes pontos de venda ou cozinhas., Sempre que utilizar o modo de vapor acima dos 100°C, verifique o estado do descalcificador externo para evitar a obstrução dos bicos injetores de humidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Uso Profissional - Perfis</b>  | Chef de Cozinha em restaurantes de fine dining e bistrôs, Gestor de F&B em unidades hoteleiras de média dimensão, Responsável de produção em cozinhas de catering e eventos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Descrição Curta Original</b>   | <p>&lt;p&gt;Painel de comando electrónico com botão " Scroller" para confirmar opções.&lt;br /&gt; Com 95 programas de cozedura em modo automático, testados e armazenados, incluindo programas para reaquecer comida.&lt;br /&gt; Programável com capacidade de armazenar 99 programas em sequência automática (até 9 ciclos).&lt;br /&gt; Cozedura manual com três modos: Convecção(30°C a 260°C); Vapor (30°C a 130°C), combinada( 30°C a 260°C).&lt;br /&gt; Sistema (Clima), controle automático de humidade na camara de cozedura.&lt;br /&gt; Sistema alfanumérico LED de alta visibilidade HVS, para exibir temperaturas, Clima, tempo e temperatura ao centro (sonda opcional).&lt;br /&gt; Pré-aquecimento manual.&lt;br /&gt; 2 Velocidades do ventilador: velocidade reduzida, especial e intermitente.&lt;br /&gt; Iluminação da câmara de cozedura LED.&lt;br /&gt; Sistema automático de lavagem com 7 programas (opcional 4001.440).&lt;br /&gt; Chuveiro manual com chuveiro externo (opcional)&lt;br /&gt; Atualização de software disponível por USB.&lt;/p&gt; </p> |
| <b>Descrição Original (1/2)</b>   | <p>&lt;p&gt;Dimensões: 510x800x880 mm&lt;br /&gt; Capacidade Câmara Gn`s 6x 1/1 GN mm&lt;br /&gt; Espaço entre as prateleiras 60 mm&lt;br /&gt; Potência: Total 7,75 kw&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: Kg 73/82 kg&lt;br /&gt; Tensão: 400 V&lt;/p&gt; <p>&lt;p&gt;Tensão: 400 V&lt;/p&gt; </p></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Cross-sells (SKU   Título)</b> | HE566008,SM5140027,HE232187                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

#### Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Banquetes e Catering: Utilização da função de regeneração programada para finalizar pratos pré-confeccionados, mantendo a humidade ideal através do sistema Clima. A capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 permite uma produção faseada que assegura a qualidade organolética em eventos de grande escala., Restauração Tradicional Portuguesa: Execução de assados lentos em modo combinado para reduzir a quebra de peso das carnes, garantindo texturas suculentas e pele crocante. O controlo de duas velocidades do ventilador é fundamental para cozeduras uniformes sem dessecar os alimentos., Padaria e Pastelaria Fina: Aplicação do modo de vapor saturado (30°C a 130°C) para a cozedura de massas delicadas e pão com crosta brilhante. A possibilidade de memorizar 99 sequências personalizadas permite que o pasteleiro replique receitas complexas com precisão absoluta em cada ciclo.

#### Uso Profissional - Introdução

O forno combinado elétrico de 6 níveis GN 1/1 representa o núcleo de eficiência para cozinhas profissionais de média dimensão, integrando tecnologia de convecção e vapor num formato compacto de 510mm de largura. Este equipamento permite uma gestão térmica rigorosa entre os 30°C e os 260°C, garantindo a padronização de processos através de 95 programas automáticos que minimizam o erro humano e otimizam o custo energético em operações HORECA de alto rendimento.

#### Energia

Elétrico

#### Instalação

De Chão

#### Nº de Tabuleiros / GN

6

### Descricao Resumida

Forno combinado elétrico a vapor programável, 6x GN 1/1. Painel intuitivo, 95 programas automáticos, 99 sequências personalizadas. Controlo de humidade, 2 velocidades de ventilador. Ideal para cozinhas profissionais. Potência 7,75 kW.

### Descricao Completa

#### Forno Combinado Programável — Principais Vantagens

Este equipamento polivalente foi concebido para satisfazer as necessidades da cozinha moderna. Com um painel de controlo intuitivo e um botão *Scroller*, a seleção de opções torna-se ágil e eficaz, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência. A sua capacidade de programar e reter customizações garante a consistência em todas as preparações, desde as mais rotineiras às

mais complexas.

Dote a sua cozinha profissional com 95 programas de confeção automáticos, validados e aperfeiçoados, e a possibilidade de memorizar 99 sequências personalizadas, cada uma com até 9 ciclos distintos. Este equipamento confere uma versatilidade inigualável, suportando modos de cozedura manual em convecção (30°C a 260°C), vapor (30°C a 130°C) e opções mistas (30°C a 260°C), assegurando a excelência em qualquer confecção.

O aparelho conta com um sistema de controlo automático de humidade na câmara, denominado “Clima”, e duas velocidades de ventilação, que incluem opções reduzidas e intermitentes. Tais funcionalidades garantem uma distribuição térmica e hídrica homogénea, resultando em produções uniformes e de elevada qualidade, com a vantagem de minimizar o desperdício alimentar.

A iluminação interior em LED e um visor alfanumérico HVS de alta visibilidade facilitam a supervisão constante do processo culinário. Adicionalmente, a funcionalidade de atualização de software através de porta USB e a disponibilidade de sistemas de lavagem automática e chuveiro manual (opcionais) simplificam a manutenção, contribuindo para uma vida útil prolongada do investimento.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é a solução ideal para restaurantes de grande volume, estabelecimentos hoteleiros, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram um equipamento versátil e de elevado rendimento. A sua capacidade de 6 tabuleiros GN 1/1 é perfeita para preparar múltiplos pratos em simultâneo, desde assados e estufados a delicados cozinhados a vapor, maximizando a produtividade da sua equipa.

A programação avançada e o controlo exímio da temperatura e humidade são benéficos para pastelarias e padarias que necessitam de resultados consistentes em massas e sobremesas. É uma solução robusta para qualquer estabelecimento do setor da restauração e hotelaria que vise otimizar a sua produção culinária com eficiência energética e precisão inegável.

### Características Técnicas

| Característica           | Detalhe            |
|--------------------------|--------------------|
| Dimensões (L x P x A)    | 510 x 800 x 880 mm |
| Capacidade               | 6x GN 1/1          |
| Espaço entre prateleiras | 60 mm              |
| Potência Total           | 7,75 kW            |
| Peso Líquido / Bruto     | 73 kg / 82 kg      |
| Tensão                   | 400 V              |

| Característica                    | Detalhe                                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Programas de Cozedura Automáticos | 95                                                           |
| Programas de Memória              | 99 (até 9 ciclos em sequência)                               |
| Modos de Cozedura Manual          | Convecção (30-260°C), Vapor (30-130°C), Combinado (30-260°C) |
| Controlo de Humidade              | Sistema Clima automático                                     |
| Visor                             | LED alfanumérico HVS                                         |
| Velocidades do Ventilador         | 2 (incluindo reduzida e intermitente)                        |
| Iluminação da Câmara              | LED                                                          |
| Atualização de Software           | Via USB                                                      |

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade exata deste forno combinado?

Este forno possui capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, sendo ideal para operações de média a alta produção em cozinhas de restauração. Permite a preparação simultânea de diversos pratos, otimizando o tempo e a eficiência.

### É possível criar e guardar os meus próprios programas de cozedura?

Sim, o forno permite programar e armazenar até 99 programas personalizados, com sequências de até 9 ciclos. Esta funcionalidade oferece grande flexibilidade para replicar receitas complexas com precisão em cada confecção.

### Como é feito o controlo da humidade durante a cozedura?

O forno inclui um sistema automático de controlo de humidade, denominado "Clima", que regula a saturação na câmara de cozedura. Este controlo preciso garante resultados ideais para uma vasta gama de alimentos, prevenindo a desidratação excessiva.

### Quais os requisitos de instalação elétrica para o forno combinado?

Este forno opera com uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 7,75 kW. A instalação elétrica deve ser executada por um técnico qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento.

### Este forno é fácil de limpar e fazer a sua manutenção?

Opcionalmente, pode ser equipado com um sistema automático de lavagem que possui 7 programas e um chuveiro manual externo. Estas opções facilitam significativamente a manutenção e a higiene do equipamento, contribuindo para a sua durabilidade.