

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Vapor Direto, 6x1/1 GN, Touch Control

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.602	Modelo:	UD4001.602
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	110 kg	Dimensões:	852 x 795 x 775 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.602

FAQ

Q: Quais são as dimensões globais e o espaço necessário para a instalação deste forno elétrico a vapor direto? A: Este forno elétrico a vapor direto possui dimensões de 852 mm (largura) x 795 mm (profundidade) x 775 mm (altura). Para garantir uma instalação adequada e ventilação otimizada, é recomendável prever um espaço mínimo de X cm em redor do equipamento, especialmente na parte traseira e laterais, para permitir a circulação de ar e facilitar futuras manutenções., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e outros para este forno profissional? A: O forno requer uma ligação elétrica de 400 V e uma potência total de 9,5 kW. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento. Além disso, sendo um forno a vapor, é necessária uma ligação à rede de água, com pressão e caudal adequados, e também um dreno para a descarga do excesso de água., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza deste forno elétrico a vapor? A: Este forno está equipado com um sistema de lavagem automática, o que simplifica significativamente a sua manutenção diária. Fornecido com um recipiente de detergente líquido, o sistema remove eficazmente resíduos e gorduras. Para uma limpeza mais aprofundada, deve seguir as instruções do manual do utilizador, assegurando sempre que o forno está desligado e frio antes de qualquer intervenção manual., Q: Que acessórios estão incluídos com o forno e quais são compatíveis para aquisição à parte? A: O forno é fornecido com um suporte de grelhas e um recipiente de detergente líquido para o sistema de lavagem automática. Adicionalmente, para os modelos com caldeira (opcional), inclui um sistema anticalcário. Este modelo dispõe de conectividade USB e Wi-Fi, permitindo a gestão e atualização de receitas, além de monitorização remota. As grelhas GN 1/1 são compatíveis e podem ser adquiridas separadamente, bem como bases de apoio ou kits de sobreposição, dependendo das necessidades específicas da sua cozinha.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

forno elétrico vapor direto, forno profissional 6x1/1 GN, forno elétrico para hotelaria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15055

Alt Text Imagens

Forno Eletrico Vapor Direto Sye061b 6x1/1 Gn

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Eletrico Vapor Direto Sye061b 6x1/1 Gn

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,EX19000757,EX19000756,GR443SF
Uso Profissional - Dicas	Utilize a conectividade Wi-Fi para carregar receitas standard entre diferentes unidades de negócio, garantindo que o 'Arroz de Pato' ou o 'Bacalhau Espiritual' tenham o mesmo perfil de cozedura em todos os pontos de venda., Programe o ciclo de lavagem automática para o final do turno de serviço, seleccionando o nível de intensidade de acordo com o resíduo lipídico acumulado para maximizar a vida útil das resistências e vedantes., Aproveite a sonda multiponto para registar dados de HACCP via USB, facilitando a auditoria de processos de cozedura crítica sem necessidade de registos manuais.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Restaurantes de Fine Dining, Gestor de F&B em Unidades Hoteleiras, Responsável de Produção em Cozinhas Centrais e Catering
Descrição Curta Original	Comandos Touch Sistema de lavagem automática fornecido com 1 recipiente de detergente líquido. Sonda multiponto de Ø 3 mm. Sonda fixa Conexão wifi Conexão USB Suporte de grelhas Para os modelos com caldeira (em opção). Fornecido com Sistema anticalcário.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 852x795x775 mm Capacidade Câmara 6x1/1 Gn Espaço entre as prateleiras 70 mm Potência: Total 9,5 kw Peso Líquido: 110 kg Peso bruto: 134,1 kg Tensão: 400 v
Cross-sells (SKU Título)	HRMF7504S,HRMF7504E,HRCN9004S,HRCNS9008S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Catering: Utilização da função de regeneração programada para elevar pratos pré-confecionados à temperatura de serviço sem perda de humidade, garantindo que 60 refeições saiam simultaneamente com a textura ideal., Restauração de Cozinha Tradicional Portuguesa: Execução de assados lentos utilizando a sonda multiponto de 3 mm para monitorizar a temperatura de coração em peças de carne de grandes dimensões, assegurando suculência constante e controlo rigoroso da segurança alimentar., Produção de Pastelaria e Padaria Fina: Aplicação de injeção de vapor direto nos primeiros minutos de cozedura para obter crostas estaladiças e brilhantes em pães artesanais ou folhados, aproveitando a distribuição uniforme de calor da turbina de alta eficiência.
Uso Profissional - Introdução	Este forno de convecção com vapor direto de 9,5 kW é uma ferramenta de alta performance para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e precisão técnica num espaço otimizado de 6 níveis GN 1/1. Através do interface touch e da sonda multiponto, o equipamento garante a padronização de processos térmicos complexos, desde a cozedura a vapor saturado até à finalização por convecção, assegurando a rentabilidade operacional através da redução de quebras e da automatização dos ciclos de limpeza.

Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico com vapor direto para cozinhas profissionais, 6x1/1 GN, comandos táteis, lavagem automática e Wi-Fi. 9,5 kW.

Descricao Completa

Forno Profissional — Principais Vantagens

Está à procura de um forno industrial para otimizar a sua cozinha? Este forno combinado elétrico a vapor direto, concebido para 6 tabuleiros GN 1/1, oferece uma solução de ponta para cozinhas profissionais. Com um interface de comandos táteis intuitivos, este equipamento simplifica o fluxo de trabalho, permitindo uma programação precisa e replicável para uma vasta gama de confeções culinárias. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram consistência e eficiência.

A incorporação de um sistema de higienização automatizado, que inclui um recipiente para detergente líquido, assegura uma limpeza irrepreensível e minimiza a necessidade de intervenção manual da sua equipa. A sonda multiponto garante um controlo rigoroso da temperatura interna dos alimentos, assegurando resultados perfeitos em cada preparação culinária. Além disso, a conectividade Wi-Fi e USB proporciona um controlo remoto e facilita a gestão de receitas, bem como atualizações de firmware, tornando este aparelho perfeitamente alinhado com as exigências da restauração moderna e da hotelaria de excelência.

Um robusto suporte para grelhas e um sistema anticalcário, presente nos modelos equipados com caldeira (opcional), contribuem para prolongar a vida útil do aparelho e asseguram um desempenho ininterrupto. Com uma potência de 9,5 kW, este forno convetor garante um aquecimento rápido e eficaz, ideal para operações com elevado volume de produção, mantendo sempre a qualidade superior dos alimentos confeccionados.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de aquecimento é perfeitamente vocacionado para restaurantes de média e grande dimensão, unidades hoteleiras, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram flexibilidade e precisão na confeção. Revela-se particularmente adequado para preparar pratos que

exigem cozedura a vapor, assados, regeneração e confeções em baixa temperatura, elevando a textura e o sabor dos alimentos. A sua elevada capacidade e rapidez tornam-no essencial em serviços de almoço e jantar com um grande número de clientes.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	852x795x775 mm
Capacidade da Câmara	6x1/1 GN
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Total	9,5 kW
Peso Líquido	110 kg
Peso Bruto	134,1 kg
Tensão	400 V
Comandos	Táteis (Touch)
Sistema de Lavagem	Automática, com recipiente para detergente líquido
Sonda	Multiponto ø 3 mm, fixa
Conetividade	Wi-Fi, USB
Acessórios Incluídos	Suporte de grelhas, Sistema anticalcário (para modelos com caldeira em opção)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata deste forno?

Este forno apresenta uma capacidade interna de 6 tabuleiros GN 1/1, com um espaçamento de 70 mm entre as prateleiras, o que permite uma confeção versátil e eficiente para diferentes quantidades de alimentos. A arrumação é flexível, adaptando-se às necessidades da sua cozinha.

Como funciona o sistema de lavagem automática?

O sistema de lavagem automática é completamente integrado e inclui um recipiente dedicado para detergente líquido, assegurando uma limpeza completa e higiénica após cada utilização. Os ciclos podem ser programados para maior conveniência, otimizando o tempo da sua equipa.

Posso controlar o forno remotamente?

Sim, este forno oferece conectividade Wi-Fi, o que possibilita o controlo remoto do equipamento e o acesso a funcionalidades como a programação de receitas e a monitorização dos processos através de dispositivos compatíveis. Adicionalmente, a conectividade USB permite uma gestão eficiente dos dados e atualizações.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno profissional?

Este forno requer uma ligação elétrica de 400 V e uma potência de 9,5 kW para o seu funcionamento ideal. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, garantindo a total conformidade com as normas de segurança e o desempenho máximo do equipamento. Para um forno a vapor, é igualmente necessária uma ligação à rede de água, com pressão e caudal adequados, e um dreno para a descarga.

Que acessórios estão incluídos com o forno e quais podem ser adquiridos separadamente?

Com este forno, são fornecidos um suporte de grelhas e um recipiente para detergente líquido, essencial para o sistema de lavagem automática. Para os modelos que dispõem de caldeira (opcional), inclui-se ainda um sistema anticalcário. As grelhas GN 1/1 são totalmente compatíveis e podem ser adquiridas à parte, complementando o equipamento para diversas confeções.