

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 rapido
ao produto

Forno Combinado Elétrico 10x1/1 GN com Controlo Tátil e Vapor Direto

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.606	Modelo:	UD4001.606
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	120 kg	Dimensões:	852 x 795 x 1055 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.606

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno? A: O forno possui dimensões de 852x795x1055 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço adicional de segurança nas laterais e na parte traseira para ventilação e acessibilidade para manutenção, bem como espaço para a abertura total da porta durante a utilização., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e outros recursos para o funcionamento? A: Este forno requer uma ligação elétrica de 400 V e tem uma potência total de 16 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, cumprindo todas as normas de segurança. Para a função a vapor, é necessária uma ligação à rede de água potável., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza deste forno profissional? A: O forno está equipado com um sistema de lavagem automática, fornecido com um recipiente para detergente líquido, o que simplifica e otimiza a sua limpeza diária. É recomendada a limpeza regular da câmara e a verificação dos componentes para garantir o bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Este forno inclui algum acessório ou funcionalidade extra de origem? A: Sim, este forno inclui de série comandos Touch, um sistema de lavagem automática, uma sonda multiponto de Ø 3 mm (fixa), conexão Wi-Fi, conexão USB e um suporte de grelhas. Para os modelos com caldeira (opcional), é fornecido um sistema anticalcário.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Forno Elétrico a Vapor Direto, Forno Combinado Profissional, Forno 10x1/1 GN

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15059

Alt Text Imagens

Forno Eletrico Vapor Direto Sye101b 10x1/1 Gn

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Eletrico Vapor Direto Sye101b 10x1/1 Gn

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS

Upsells (SKU | Título)

GR443SF,EUXF023,EUXF043

Uso Profissional - Dicas	Utilize a porta USB para padronizar as receitas entre diferentes unidades de negócio, eliminando o erro humano e garantindo a consistência do produto final., Aproveite a sonda multiponto para monitorizar o ponto de cozedura interno em peças de diferentes calibres, assegurando segurança alimentar sem sobrecozinhar os alimentos., Programe os ciclos de lavagem automática para o final do expediente de forma a prolongar a vida útil das resistências e evitar a acumulação de gorduras carbonizadas., Mantenha o software atualizado via Wi-Fi para aceder a novos algoritmos de eficiência energética que reduzem os custos operacionais por ciclo.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Gestor de F&B (Food and Beverage), Diretor de Operações de Catering
Descrição Curta Original	<p>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.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 852x795x1055 mm
 Capacidade Câmara 10x1/1 Gn
 Espaço entre as prateleiras 70 mm
 Potência: Total 16 kw
 Peso Líquido: 120 kg
 Peso bruto: 145 kg
 Tensão: 400 v</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	JUJ1941,HRMF6004E,HRFTE7504S
Uso Profissional - Casos de Uso	Banquetes e Eventos em Hotelaria: Utilização do sistema de regeneração para finalizar simultaneamente dezenas de doses de pratos previamente empratados ou em cubas GN, garantindo que a comida chega à mesa na temperatura de serviço ideal sem perder humidade ou textura., Cozinha Central e Produção em Lote: Exploração dos 10 níveis para assados lentos noturnos utilizando a sonda multiponto de 3 mm, o que permite maximizar a maciez das carnes e libertar a capacidade de cozedura para o período diurno de serviço., Restauração Coletiva e Cantinas: Cozedura a vapor em massa de acompanhamentos e vegetais, mantendo as propriedades nutricionais e a cor vibrante dos alimentos, com a vantagem da lavagem automática no final do turno para garantir a conformidade HACCP.
Uso Profissional - Introdução	Este forno combinado de 10 níveis GN 1/1 é o pilar central de produção para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e alta performance, permitindo alternar entre cozedura a vapor, convecção ou ciclos mistos com precisão absoluta. Graças ao sistema de vapor direto e interface touch intuitiva, o equipamento assegura uma repetibilidade técnica rigorosa, otimizando o consumo energético e reduzindo a quebra de peso dos alimentos através de um controlo higrotérmico avançado.
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descrição Resumida

Forno combinado elétrico com controlo tátil, capacidade 10x1/1 GN e 16 kW de potência. Inclui lavagem automática e conectividade Wi-Fi/USB.

Descrição Completa

Este **forno combinado elétrico** de última geração redefine a eficiência e precisão na cozinha profissional. Concebido para estabelecimentos de restauração de alto volume, integra tecnologia de vapor direto e um interface tátil intuitivo, garantindo uma confeção perfeita de uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a delicados cozidos a vapor. A sua construção robusta e funcionalidades avançadas asseguram resultados culinários superiores e uma otimização significativa dos processos diários.

Forno Elétrico a Vapor Direto — Forno Profissional — Principais Vantagens

- **Controlo Tátil Intuitivo:** O painel "Touch" simplifica a programação e oferece um controlo exato da temperatura e do vapor, permitindo que a sua equipa obtenha consistência em cada confeção.
- **Capacidade Excecional:** Com espaço para 10 tabuleiros Gastronorm 1/1, este equipamento é ideal para cozinhas com elevada produção, otimizando o tempo e a mão-de-obra.
- **Lavagem Automática:** O sistema de autolimpeza com detergente líquido minimiza a manutenção manual, assegurando a higiene e prolongando a vida útil do aparelho.
- **Conectividade Avançada:** As opções Wi-Fi e USB permitem uma gestão flexível de receitas e atualizações de software, mantendo o seu negócio na vanguarda da tecnologia culinária.
- **Cozedura Precisa:** A sonda multiponto fixa garante um controlo térmico rigoroso, essencial para pratos que requerem máxima exatidão.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha perfeita para cozinhas de hotéis, restaurantes de médio e grande porte, pastelarias com produção diversificada, cozinhas industriais e serviços de catering que procuram um **forno combinador** fiável e versátil. É ideal para cozedura a vapor, assados, regeneração e finalização de pratos, garantindo uniformidade e qualidade em qualquer volume de produção. A sua capacidade de 10x1/1 GN permite uma gestão eficiente durante os picos de trabalho, assegurando sempre resultados excelentes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	852x795x1055 mm
Capacidade da Câmara	10x1/1 GN
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Total	16 kW
Peso Líquido	120 kg
Peso Bruto	145 kg
Tensão	400 V
Controlo	Comandos Touch
Lavagem	Automática com detergente líquido
Sonda	Multiponto fixa Ø 3 mm
Conetividade	Wi-Fi, USB
Acessórios Incluídos	Suporte de grelhas, Sistema anticalcário (para modelos com caldeira opção)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e para que tipo de estabelecimentos é mais adequado?

Este forno possui uma capacidade para 10 tabuleiros de 1/1 GN, sendo ideal para hotéis, restaurantes de grande porte, cozinhas industriais e serviços de catering que necessitam de elevada capacidade de produção.

Como funciona o sistema de lavagem automática?

O sistema de lavagem automática é fornecido com um recipiente de detergente líquido, garantindo uma limpeza eficiente e autónoma da câmara de cocção, otimizando a higiene e minimizando a intervenção manual.

Quais as vantagens da conectividade Wi-Fi e USB?

A conectividade Wi-Fi permite a gestão remota e o acesso a receitas, enquanto a porta USB facilita a atualização de software e a importação/exportação de programas de cocção, conferindo maior flexibilidade e modernidade à operação da cozinha.

É necessário adquirir um sistema anticalcário separadamente?

Para os modelos que incluem caldeira (opcional), o sistema anticalcário já é fornecido, protegendo o

equipamento e assegurando a sua longevidade. Para os modelos sem caldeira, este sistema não é aplicável.

Como monitorizar a temperatura interna dos alimentos?

O forno inclui uma sonda multiponto fixa de Ø 3 mm que permite monitorizar com precisão a temperatura interna dos alimentos, garantindo a segurança alimentar e a cocção perfeita, especialmente em carnes e outros pratos delicados.