

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



Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico 10x2/1GN Vapor Direto

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.614	Modelo:	UD4001.614
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	160 kg	Dimensões:	1072 x 907 x 1055 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.614

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste forno e o espaço necessário para instalação? A: Este forno combinado elétrico tem dimensões de 1072x907x1055 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilidade de manutenção, recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e de água para este forno? A: O forno requer uma tensão de 400 V e potência total de 31 kW. Para o vapor direto e sistema de lavagem automática, é necessária uma ligação à rede de água potável e um dreno para a descarga., Q: Como é feita a manutenção e limpeza do forno combinado elétrico? A: A limpeza é simplificada pelo sistema de lavagem automática integrado, fornecido com um recipiente para detergente líquido. Adicionalmente, as superfícies internas e externas devem ser limpas regularmente com produtos adequados para aço inoxidável., Q: Este forno inclui suporte para grelhas e quais os acessórios compatíveis? A: Sim, o forno vem com suporte de grelhas. É compatível com tabuleiros de 10x2/1GN ou 20x1/1GN, que podem ser adquiridos separadamente. A sonda multiponto de Ø 3 mm também é incluída como acessório standard., Q: Qual a capacidade da câmara e o espaçamento entre as prateleiras? A: A câmara do forno tem uma capacidade para 10 tabuleiros de 2/1GN ou 20 tabuleiros de 1/1GN. O espaço entre cada prateleira é de 70 mm, permitindo o cozinhado de diversos tipos de pratos em simultâneo.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Forno Combinado Elétrico, Forno Vapor Direto, Forno Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15067

Alt Text Imagens

Forno Eletrico Vap.direto Sye102b 10x2/1gn-20x1/1

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Eletrico Vap.direto Sye102b 10x2/1gn-20x1/1

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,GR443SF,EUXF043

Uso Profissional - Dicas	Utilize a função de lavagem automática no final de cada turno para evitar a carbonização de resíduos nas resistências, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a eficiência térmica., Aproveite a sonda multiponto para monitorizar diferentes calibres de produto na mesma carga, garantindo que o ponto de cozedura é atingido sem risco de segurança alimentar ou sobrecozedura., Configure receitas pré-programadas via USB para garantir que equipas rotativas mantêm a consistência do menu sem necessidade de intervenção técnica constante., Em instalações com águas duras, a manutenção do sistema anticalcário é crítica para evitar obstruções nos bicos de vapor direto e garantir a precisão da humidade na câmara.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha de Hotéis de 4 e 5 estrelas, Gestores de Operações de Catering e Eventos, Diretores de Produção de Cozinhas Centrais e Hospitais
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: 1072x907x1055 mm
 Capacidade Câmara 10x2/1-20x1/1 Gn
 Espaço entre as prateleiras 70 mm
 Potência: Total 31 kw
 Peso Líquido: 160 kg
 Peso bruto: 190 kg
 Tensão: 400 v</p><p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCNS9008S,HRCN9004S,HRMF7504E,EX19000756
Uso Profissional - Casos de Uso	Banquetes e Eventos de Grande Escala: Utilização da capacidade máxima de 20 tabuleiros 1/1 GN para a regeneração simultânea de pratos empratados ou cozedura em massa de guarnições. O sistema de vapor direto garante que os alimentos mantêm a humidade e textura originais, essenciais para o serviço de catering de alta qualidade., Cozedura Lenta e Noturna em Unidades Hoteleiras: Programação da sonda multiponto para assados de carne de grandes dimensões durante o período noturno, aproveitando as tarifas energéticas e libertando os equipamentos para o serviço de almoço. O controlo preciso da temperatura de núcleo minimiza a quebra de peso do produto, maximizando a margem de lucro por dose., Produção em Batch para Cozinhas Centrais: Execução de ciclos de cozedura a vapor para legumes e proteínas destinados a processos de Cook & Chill. A integração Wi-Fi permite monitorizar os dados HACCP em tempo real, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar em unidades de produção industrial.

Uso Profissional - Introdução

O Forno Combinado Elétrico 10x2/1GN é um ativo estratégico para cozinhas de alta produção, combinando uma potência de 31 kW com a versatilidade do vapor direto para garantir ciclos de cozedura rápidos e uniformes. A sua capacidade dual permite gerir picos de serviço exigentes, convertendo-se num centro de produção polivalente que assegura a repetibilidade de processos através de controlos táteis precisos e conectividade avançada, fundamentais para a rentabilidade e padronização em operações B2B.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Descricao Resumida

Forno combi elétrico profissional 10x2/1GN, comandos táteis, vapor direto. Lavagem automática e Wi-Fi para alta produção.

Descricao Completa

forno combinado elétrico — Forno Profissional — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências da restauração moderna e hotelaria, este forno combinado elétrico redefine a eficiência na sua cozinha profissional. Garante um controlo de confeção preciso e otimiza a produtividade, independentemente da complexidade dos pratos. Prepare desde assados suculentos a cozinhados a vapor leves, sempre com resultados impecáveis.

Equipado com comandos táteis intuitivos, este aparelho oferece uma capacidade impressionante para 10 tabuleiros 2/1 GN ou 20 tabuleiros 1/1 GN. Esta versatilidade otimiza o fluxo de trabalho e permite produções em larga escala com uma consistência notável. A funcionalidade Wi-Fi e a conectividade USB facilitam a integração em cozinhas inteligentes, proporcionando gestão remota e atualizações simplificadas.

O sistema de lavagem automática, complementado por um recipiente para detergente líquido, assegura uma higiene rigorosa e minimiza o tempo dedicado à manutenção. A sua sonda multiponto e o suporte de grelhas adicionam maior funcionalidade, tornando-o uma ferramenta indispensável para qualquer operação gastronómica de topo.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para cozinhas de grande volume, como restaurantes de referência, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram maximizar a produção e manter

elevados padrões de qualidade. A sua capacidade e funcionalidades avançadas permitem preparar múltiplos pratos em simultâneo, otimizando o tempo e os recursos. É a solução perfeita para cozer, assar, grelhar, cozinhar a vapor e brasear uma vasta diversidade de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e produtos de pastelaria.

É uma aposta inteligente para estabelecimentos que necessitam de flexibilidade e fiabilidade para responder às variadas exigências gastronómicas dos seus clientes, garantindo sempre a excelência nos resultados culinários. Este equipamento é um verdadeiro parceiro para o sucesso do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1072 x 907 x 1055 mm
Capacidade da Câmara	10 tabuleiros 2/1 GN ou 20 tabuleiros 1/1 GN
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Total	31 kW
Peso Líquido	160 kg
Tensão	400 V
Comandos	Tácteis
Sistema de Lavagem	Automática, com recipiente para detergente
Sonda	Multiponto ø 3 mm, fixa
Conetividade	Wi-Fi, USB
Acessórios	Suporte de grelhas, Sistema anticalcário (para modelos com caldeira opcional)

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste forno e o espaço necessário para instalação?

A: Este forno combinado elétrico tem dimensões de 1072x907x1055 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilidade de manutenção, recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e de água para este forno?

A: O forno requer uma tensão de 400 V e potência total de 31 kW. Para o vapor direto e sistema de lavagem automática, é necessária uma ligação à rede de água potável e um dreno para a descarga.

Q: Como é feita a manutenção e limpeza do forno combinado elétrico?

A: A limpeza é simplificada pelo sistema de lavagem automática integrado, fornecido com um recipiente para detergente líquido. Adicionalmente, as superfícies internas e externas devem ser limpas regularmente com produtos adequados para aço inoxidável.

Q: Este forno inclui suporte para grelhas e quais os acessórios compatíveis?

A: Sim, o forno vem com suporte de grelhas. É compatível com tabuleiros de 10x2/1GN ou 20x1/1GN, que podem ser adquiridos separadamente. A sonda multiponto de Ø 3 mm também é incluída como acessório standard.

Q: Qual a capacidade da câmara e o espaçamento entre as prateleiras?

A: A câmara do forno tem uma capacidade para 10 tabuleiros de 2/1GN ou 20 tabuleiros de 1/1GN. O espaço entre cada prateleira é de 70 mm, permitindo o cozinhado de diversos tipos de pratos em simultâneo.