

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

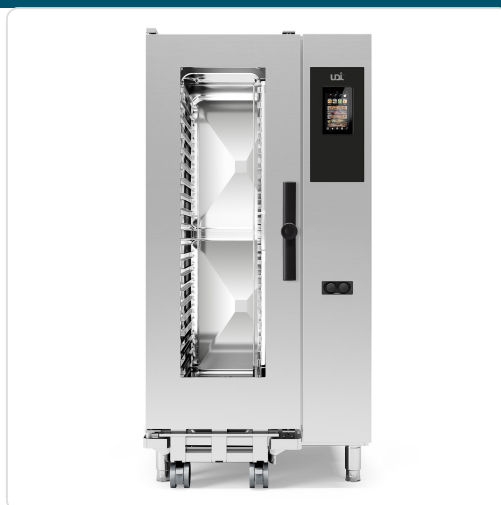
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno Elétrico a Vapor Direto 20x GN 1/1, Touch

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.618	Modelo:	UD4001.618
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	201 kg	Dimensões:	892 x 862 x 1812 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.618

FAQ

Q: Quais são as dimensões externas e o espaço mínimo necessário para este forno? A: Este forno elétrico de vapor direto possui dimensões de 892x862x1812 mm (largura x profundidade x altura). É fundamental garantir espaço suficiente para ventilação adequada e abertura da porta, além de considerar a área para um carro de transporte de tabuleiros., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O forno requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V, com uma potência total de 31,8 kW. É imprescindível que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança., Q: Como funciona o sistema de lavagem automática e qual a manutenção necessária? A: O forno está equipado com um sistema de lavagem automática e é fornecido com um recipiente para detergente líquido. A manutenção regular inclui a verificação dos níveis de detergente, a limpeza dos componentes internos e a descalcificação, caso se aplique, para garantir o bom funcionamento e a longevidade do equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos com este forno? A: O forno é fornecido com um carro de transporte de tabuleiros em dotação, facilitando a carga e descarga dos alimentos., Q: Este forno possui conectividade inteligente para controlo remoto? A: Sim, este forno dispõe de conectividade Wi-Fi e porta USB, permitindo a gestão remota e a atualização de receitas ou software, otimizando a operação na sua cozinha profissional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Forno Elétrico Vapor Direto, Forno Combinado GN 1/1, Forno Profissional Elétrico

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15071

Alt Text Imagens

Forno Eletrico Vapor Direto Sye201b 20x1/1 Gn

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Eletrico Vapor Direto Sye201b 20x1/1 Gn

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Gastronomia > Eléctricos

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS

Upsells (SKU | Título)

UD2186.337A,SM5140028

Uso Profissional - Dicas	Utilize a porta USB para exportar os registros HACCP semanalmente, garantindo a rastreabilidade digital total de todos os ciclos de cozedura realizados., Ao carregar o carro de 20 níveis, agrupe alimentos com tempos de cozedura semelhantes e utilize o alarme de fim de nível para uma gestão multi-timer eficiente., Aproveite a sonda multiponto Ø 3 mm para produtos delicados ou vácuo, garantindo que o núcleo atinge a temperatura de segurança sem comprometer a textura., Programe o ciclo de lavagem automática para o período de fecho, garantindo que o calcário e gorduras não degradam a resistência de 31,8 kW, prolongando a vida útil do investimento.
Uso Profissional - Perfis	Chefes Executivos de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Banquetes, Responsáveis de Produção em Cozinhas Centrais e Cantinas
Descrição Curta Original	<p>Comandos Touch
 Sistema de lavagem automática fornecido com 1 recipiente de detergente líquido.
 Sonda multiponto de Ø 3 mm. Com conector externo
 Conexão wifi
 Conexão USB
 Para os modelos com caldeira (em opção). Fornecido com Sistema anticalcário.
 1 carro em dotação</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 892x862x1812 mm
 Capacidade Câmara 20x1/1 Gn
 Espaço entre as prateleiras 63 mm
 Potência: Total 31,8 kw
 Peso Líquido: 201 kg
 Peso bruto: 231 kg
 Tensão: 400 v</p> <p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	SM5140027,HE566008,HE232194
Uso Profissional - Casos de Uso	Banquetes e Eventos em Hotelaria: Utilização do sistema de regeneração e o carro de transporte incluído para finalizar 20 tabuleiros de uma só vez, garantindo que centenas de refeições saíam simultaneamente com a temperatura de serviço ideal. A sonda multiponto permite monitorizar o ponto de cozedura interno de peças de carne de grande formato, assegurando resultados uniformes em toda a câmara., Catering e Cozinhas Industriais: Produção intensiva de guarnições e vegetais a vapor direto, aproveitando a saturação rápida da câmara para preservar cores e nutrientes em larga escala. A conectividade Wi-Fi permite ao Diretor de F&B carregar receitas standardizadas via USB ou rede, assegurando que o perfil de sabor é idêntico em diferentes turnos ou unidades., Assados de Longa Duração em Restauração de Volume: Configuração de ciclos de cozedura noturna a baixas temperaturas para maximizar a ternura de cortes técnicos, utilizando o controlo de humidade para evitar a dessecação. O sistema de lavagem automática no final do serviço elimina a necessidade de intervenção manual pesada, reduzindo custos de mão-de-obra e garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Uso Profissional - Introdução

Este forno combinado de 20 níveis GN 1/1 representa o expoente máximo da produtividade em cozinhas centrais e unidades hoteleiras de grande escala, onde a consistência térmica e o controlo preciso da humidade são imperativos operacionais. Equipado com tecnologia de vapor direto e interface touch intuitiva, este equipamento de 31,8 kW otimiza o fluxo de trabalho através da digitalização de processos, garantindo que grandes volumes de produção mantenham os padrões organoléticos exigidos pela alta gastronomia, enquanto minimiza perdas por quebra de peso.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN

20

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional a vapor direto, comandos touch, 20x GN 1/1, 31,8 kW. Perfeito para cozinhas industriais.

Descricao Completa

Forno Elétrico Vapor Direto — Forno Combinado Industrial — Principais Vantagens

Descubra o auge da eficiência culinária com este equipamento elétrico profissional, meticulosamente concebido para responder às demandas de qualquer cozinha de alto volume. Este forno combinado com capacidade para 20 tabuleiros Gastronorm 1/1, oferece a solução ideal para grandes produções, assegurando uma cozedura uniforme e otimizada. A sua tecnologia de vapor direto preserva a humidade e os nutrientes dos alimentos, resultando em pratos suculentos e saborosos, desde assados a delicados cozinhados a vapor.

O manuseamento é simplificado graças aos comandos táteis intuitivos, que permitem um controlo preciso sobre os processos de confeção. Adicionalmente, a manutenção é facilitada pelo sistema de lavagem automática, complementado por um recipiente para detergente, garantindo elevados padrões de higiene. A sonda multiponto integrada oferece um controlo exaustivo da temperatura interna dos alimentos, crucial para a segurança alimentar e para resultados consistentes.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é a escolha perfeita para cozinhas de larga escala em hotéis, restaurantes com elevado volume de serviço, cantinas industriais e empresas de catering. A sua impressionante

capacidade aliada à funcionalidade avançada permite confeccionar uma vasta gama de pratos, desde assados tenros e suculentos até delicados vegetais a vapor, satisfazendo as exigências de um serviço contínuo e diversificado. É um investimento fundamental para estabelecimentos que visam a maximização da produtividade sem comprometer a qualidade dos alimentos. A conectividade Wi-Fi e USB amplia ainda mais as possibilidades de gestão e monitorização, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	892x862x1812 mm
Capacidade Câmara	20x GN 1/1
Espaço entre Prateleiras	63 mm
Potência Total	31,8 kW
Peso Líquido	201 kg
Peso Bruto	231 kg
Tensão	400 V
Comandos	Touch
Lavagem	Automática (com recipiente detergente)
Sonda	Multiponto Ø 3 mm (com conector externo)
Comunicações	Wi-Fi, USB
Carro	1 carro incluído
Sistema Anticalcário	Sim (para modelos com caldeira, em opção)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata deste forno e para que tipo de estabelecimentos é recomendado?
Este equipamento tem uma capacidade para 20 tabuleiros Gastronorm 1/1, sendo ideal para cozinhas de grandes dimensões como hotéis, restaurantes institucionais, caterings e cozinhas centrais que necessitem de alta produtividade e consistência.

O forno dispõe de funcionalidades que facilitam a limpeza?
Sim, este aparelho está equipado com um sistema de lavagem automática que inclui um recipiente

para detergente líquido, simplificando significativamente as operações de manutenção diária e garantindo elevado nível de higiene e segurança alimentar.

É possível controlar ou monitorizar o forno remotamente?

Sim, o forno integra conectividade Wi-Fi e porta USB, permitindo a monitorização remota e a gestão de receitas ou atualizações de software de forma conveniente, otimizando a operação na sua cozinha profissional e o controlo de produção.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

O forno exige uma ligação elétrica trifásica de 400 V, com uma potência total de 31,8 kW. Aconselha-se que a instalação seja efetuada por um técnico qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento adequado.

Que acessórios estão incluídos com este forno?

O forno é fornecido com um carro de transporte de tabuleiros de origem, o que facilita substancialmente a carga e descarga dos alimentos. Outras opções e acessórios podem ser adquiridos separadamente para complementar a sua funcionalidade.