

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico 6x GN 1/1 ou 60x40 cm, Vapor Direto

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.604	Modelo:	UD2106.604
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	108.2 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
--------------	------

Modelo	UD2106.604
FAQ	<p>Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste forno elétrico combinado? A: As dimensões deste forno a vapor combinado são 850x1041x850 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma boa ventilação e acesso para manutenção, recomendamos deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira, e 20 cm na parte superior., Q: Que tipo de ligação elétrica é necessária para este forno profissional? A: Este forno elétrico profissional requer uma ligação trifásica de 400 V. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança elétrica em vigor para equipamentos de restauração., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária do forno para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza diária do forno deve ser feita com detergentes neutros e um pano húmido, após o equipamento estar frio. Para as zonas mais difíceis, utilize produtos específicos para fornos profissionais, evitando abrasivos. Recomenda-se a descalcificação periódica, conforme a dureza da água e a frequência de uso, para otimizar o desempenho do sistema de vapor., Q: Este forno elétrico de convecção vem com garantia e existe serviço de assistência técnica em Portugal? A: Sim, este forno elétrico combinado é fornecido com uma garantia de 12 meses para peças e componentes. Dispomos de uma rede de assistência técnica especializada em Portugal, pronta para intervir rapidamente em caso de necessidade e assegurar o bom funcionamento do seu equipamento., Q: Quais acessórios são compatíveis ou recomendados para este forno, tais como tabuleiros ou bases de suporte? A: Este forno é compatível com tabuleiros GN 1/1 e tabuleiros de 600x400 mm. Recomendamos a utilização de tabuleiros em aço inoxidável robustos. Bases de suporte específicas e suportes com rodas estão disponíveis para facilitar a ergonomia e mobilidade na sua cozinha profissional.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Forno Elétrico Combinado, Forno Profissional, Forno Vapor Direto
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12877
Alt Text Imagens	Forno Elt Vap Direto Mecanico Udfse616 6x1/1-40x60 Forno combinado profissional UDI mecanico em aço inox para restauração e pastelaria com capacidade 6 tabuleiros.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Elt Vap Direto Mecanico Udfse616 6x1/1-40x60
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos

Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS
Upsells (SKU Título)	MS1.101.781.021,GR443SF,EUXFT193
Uso Profissional - Dicas	<p>Instale sempre um descalcificador de água para prevenir a acumulação de calcário nos injetores de vapor direto, prolongando a vida útil da resistência., Utilize a abertura de porta a 60° durante o serviço de 'mise en place' para verificar o ponto de cozedura sem perder excessivamente a temperatura da câmara., Aproveite o espaço de 80 mm entre prateleiras para cozinhar peças de carne de maior volume ou para otimizar a circulação de ar em produtos de pastelaria que crescem significativamente., Realize a limpeza manual diária enquanto o forno ainda mantém alguma temperatura residual (aprox. 50-60°C) para facilitar a remoção de gorduras sem danificar o aço inoxidável.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Proprietários de Padarias e Pastelarias de Fabrico Próprio, Gestores de Cozinhas Centrais e Refeitórios
Descrição Curta Original	<p><p>Forno elétrico combinado 6 GN1/1 ou tabuleiros 600 x 400 mm com painel eletromecânico e possibilidade de sobreposição. Qualidade em um forno simples e de alto desempenho e com uma abertura de porta de 60 °, 90 °, 120 ° e 180 °.</p> </p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 850x1041x850 mm
 Capacidade Tabuleiros 6 nr
 Espaço entre Prateleiras 80 mm
 Temperatura 100 - 275 °C °C
 Peso Líquido: - Bruto: 108,2 kg
 Motor 2 bidireccionais nr 2</p> <p>Tensão: 400 V</p> </p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCNS9004S,HRCN9004S,HRCNS6008S,HRCNS6004S
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Produção de Pastelaria e Padaria Artesanal: Utilização de tabuleiros 600x400 mm para a cozedura de croissants, pão de ló e brioques. Os dois motores bidireccionais garantem que o calor circule de forma uniforme por toda a câmara, evitando pontos frios e assegurando uma cor dourada consistente em todos os níveis., Serviço de Banquetes e Catering: Regeneração de pratos pré-confecionados em modo de vapor direto para manter a humidade e a textura dos alimentos. A capacidade de sobreposição permite duplicar a produção em espaços reduzidos, facilitando o serviço de grandes volumes com rapidez e segurança alimentar., Cozinha de Restaurante à la Carte: Confeção simultânea de assados e guarnições utilizando recipientes GN 1/1. O controlo mecânico de temperatura até 275 °C permite selar carnes a alta temperatura e, em seguida, finalizar a cozedura com a introdução manual de vapor para manter a suculência do produto final.</p>

Uso Profissional - Introdução

Este forno elétrico combinado de 6 níveis representa a versatilidade absoluta na cozinha profissional, integrando num único equipamento a capacidade de alternar entre convecção seca e vapor direto para maximizar a produtividade e a consistência. O seu sistema de controlo eletromecânico garante uma robustez superior e uma curva de aprendizagem mínima para as brigadas, enquanto a compatibilidade dupla com GN 1/1 e tabuleiros de pastelaria 60x40 permite rentabilizar o investimento em múltiplos turnos de trabalho, desde o pequeno-almoço buffet até ao serviço de jantar.

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional de 6 tabuleiros (GN 1/1 ou 600x400 mm), com vapor direto e controlo mecânico. Cozedura uniforme para pastelaria ou gastronomia.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Forno Profissional — Principais Vantagens

Este sistema de cozedura multifuncional conjuga a convecção com o vapor direto, oferecendo controlo mecânico preciso e uma estrutura robusta, ideal para as cozinhas comerciais mais exigentes. Com uma generosa capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 ou tabuleiros de pastelaria de 600x400 mm, garante uma versatilidade excepcional para uma vasta gama de confeções culinárias.

Equipado com dois motores bidirecionais, garante uma distribuição uniforme do calor e da humidade em toda a câmara, resultando em cozeduras homogêneas e de alta qualidade. A sua construção durável em aço inoxidável e o design ergonómico da porta, com aberturas em múltiplos ângulos (60°, 90°, 120° e 180°), simplificam o manuseamento e a manutenção diária.

A facilidade de utilização do painel eletromecânico, aliada à capacidade de sobreposição destas unidades, otimiza o aproveitamento do espaço na sua cozinha industrial, tornando-o numa solução performática e adaptável a diferentes volumes de produção, desde pequenos estabelecimentos de restauração até grandes operações de catering ou unidades hoteleiras.

Aplicações Profissionais

Este forno convetor é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, empresas de catering e pastelarias de produção própria que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho. É adequado para cozer, assar, gratinar e regenerar alimentos, permitindo a preparação de pratos completos ou pastelaria fina com consistência e precisão inigualáveis.

A sua capacidade expandida e flexibilidade operacional adaptam-se tanto a estabelecimentos com elevado volume de produção como a cozinhas que necessitam de versatilidade sem comprometer a excelência do resultado final.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	850x1041x850 mm
Capacidade Tabuleiros	6 (GN 1/1 ou 600x400 mm)
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Temperatura	100 - 275 °C
Peso Líquido/Bruto	- / 108,2 kg
Motores	2 bidirecionais
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno permite?

Este forno, ou oven, tem capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 ou 6 tabuleiros de pastelaria com dimensões 600x400 mm, oferecendo grande versatilidade para diversas produções.

É possível sobrepor este modelo de forno profissional em cozinhas com espaço limitado?

Sim, este forno foi desenhado com a possibilidade de sobreposição, o que permite otimizar o espaço na sua cozinha profissional e aumentar a capacidade de produção de forma eficiente.

Que tipo de controlo mecânico possui este forno combinado elétrico?

Este modelo é equipado com um painel de controlo eletromecânico, que oferece simplicidade e fiabilidade na operação, assegurando uma gestão intuitiva das funções de cozedura.

Quais as dimensões exatas deste forno e o espaço necessário para a sua instalação?

As dimensões deste equipamento de cozedura são 850x1041x850 mm (largura x profundidade x altura). Para ventilação e manutenção adequadas, recomenda-se deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e traseira, e 20 cm na parte superior.

Este forno elétrico de convecção vem com garantia e existe serviço de assistência técnica em Portugal?

Sim, este forno elétrico combinado é fornecido com uma garantia de 12 meses para peças e componentes. Dispomos de uma rede de assistência técnica especializada em Portugal, pronta para intervir rapidamente em caso de necessidade.