

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Combinado Elétrico 10 Tabuleiros GN1/1 15.5 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.606	<b>Modelo:</b>	UD2106.606
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	140.4 kg	<b>Dimensões:</b>	850 x 1041 x 1130 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
--------------	------

<b>Modelo</b>	UD2106.606
<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais são as dimensões exatas deste forno elétrico combinado e o espaço necessário para instalação? A: Este forno elétrico combinado possui dimensões de 850x1041x1130 mm e tabuleiros de 600x400x20 mm. Recomenda-se um espaço adicional de 10-15 cm em todas as direções (laterais, traseira e superior) para assegurar a ventilação adequada e facilitar a manutenção, garantindo assim o bom funcionamento e a longevidade do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno e é necessário ligação a água? A: O forno requer uma tensão de 400 V e tem uma potência total de 15,5 kW. Deverá ser feita uma ligação elétrica trifásica por um técnico qualificado, garantindo que o circuito elétrico da cozinha suporta esta carga. Sim, sendo um forno de vapor direto, é indispensável uma ligação permanente à rede de abastecimento de água potável, bem como um dreno para escoamento da água utilizada e condensação., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste forno profissional? A: A limpeza diária deve ser realizada após cada utilização, utilizando produtos de limpeza específicos para fornos profissionais, evitando abrasivos. Recomenda-se a limpeza do interior, vedações da porta e do sistema de vapor. Para a manutenção, é aconselhável verificar periodicamente os filtros e gaskets da porta. A descalcificação regular do sistema de vapor é crucial para a sua eficiência e durabilidade, devendo ser efetuada conforme as instruções do fabricante ou por um profissional., Q: Qual é a garantia oferecida para este forno e como funciona o suporte técnico? A: A garantia para este forno elétrico combinado é de 12 meses para peças e mão de obra, cobrindo defeitos de fabrico e avarias não relacionadas com o uso indevido. Para acionar a garantia ou solicitar suporte técnico, os clientes devem contactar o nosso serviço de apoio, que encaminhará a assistência técnica especializada com o maior profissionalismo e celeridade possível., Q: Que acessórios estão incluídos com o forno e quais outros são compatíveis ou recomendados? A: Este forno é fornecido com 10 suportes para tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm. Recomendamos a aquisição de tabuleiros adicionais, cestos de cozedura a vapor e produtos de limpeza específicos para prolongar a vida útil e otimizar o desempenho do equipamento. Consulte o nosso catálogo para conhecer a gama completa de acessórios compatíveis, que podem ser adquiridos separadamente.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Forno Elétrico Combinado, Forno Vapor Direto, Forno Profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12879
<b>Alt Text Imagens</b>	Forno Elt Vapor Direto Mec Udfse1016 10x1/1-40x60 Forno elétrico de convecção industrial Uni para pastelaria e padaria com 10 tabuleiros em aço inoxidável.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Forno Elt Vapor Direto Mec Udfse1016 10x1/1-40x60
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published

<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos
<b>Categorias Secundárias</b>	FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS0165.462.012,MS0165.462.013,MS0165.462.014,MS1.101.781.021
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Maximize a eficiência energética escalonando a produção para utilizar a carga total de 10 tabuleiros, aproveitando a inércia térmica do equipamento entre ciclos., Utilize a função de inversão de marcha dos motores para garantir um acabamento perfeitamente dourado em produtos de pastelaria sem necessidade de rodar os tabuleiros manualmente., Implemente um plano de descalcificação rigoroso na entrada de água para proteger os componentes internos e garantir a longevidade da resistência de 15.5 kW., Aproveite a versatilidade do suporte duplo para transitar entre menus de almoço (GN1/1) e produção de pequeno-almoço (600x400) sem necessidade de kits de conversão.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chefs de Cozinha em Hotéis de 4 e 5 estrelas, Gestores de Produção em Cozinhas Centrais e Catering, Chefes de Pastelaria e Padaria Industrial
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Forno eléctrico combinado 10 tabuleiros GN1/1 ou 600 x 400 mm com painel eletromecânico A essencialidade e tecnologia de um novo forno projetado para gastronomia, padarias e confeitarias de médio porte, equipadas com um painel eletromecânico e faixa de temperatura de 100 a 275 ° C.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 850x1041x1130 mm  Dimensões: Tabuleiros 600x400x20 mm  Cones 230 nr  Espaço entre Prateleiras 80 mm  Temperatura 100 - 275 °C  Peso Líquido: - Bruto: 140,4 kg  Motor bidireccionais 3nr  Potência: Total 15,5 kw  Tensão: 400 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	VTVS7040BMET,VTVS9080BMET,VTVS9040BMET,5062
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Serviço de Banquetes e Catering: Utilizado para a regeneração simultânea de 10 guarnições ou assados lentos, garantindo que o produto mantém a humidade interna e a textura ideal até ao momento do empratamento. A potência de 15.5 kW permite uma recuperação térmica rápida após a abertura da porta, essencial em serviços de grande volume., Produção de Padaria e Pastelaria Fina: O suporte para tabuleiros de 600x400 mm permite a cozedura uniforme de pães, croissants e massas delicadas, beneficiando da inversão de rotação dos ventiladores. O controlo eletromecânico simplifica a operação em ambientes de produção contínua, onde a fiabilidade e a repetibilidade de resultados são prioritárias., Cozinhas Centrais e Unidades de Saúde: Ideal para a confeção de proteínas em modo misto, reduzindo a perda de peso dos alimentos e preservando o valor nutricional. O espaçamento de 80 mm entre prateleiras permite a circulação de ar eficiente mesmo quando o forno está na sua capacidade máxima, assegurando a segurança alimentar em todos os níveis.

## Uso Profissional - Introdução

Este forno elétrico combinado de 15.5 kW é um ativo estratégico para cozinhas de alto rendimento, oferecendo a versatilidade necessária para alternar entre a produção de pastelaria técnica e a cozinha quente industrial. Com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm, o equipamento otimiza o fluxo operacional através de um sistema de convecção com três motores bidirecionais, garantindo uma distribuição térmica homogênea que é crítica para a consistência em larga escala e para a redução de desperdício alimentar.

## Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm e painel eletromecânico, ideal para gastronomia e pastelaria com 15,5 kW.

## Descricao Completa

### Forno Elétrico Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional foi concebido para maximizar a eficácia em qualquer cozinha. Proporciona uma solução polivalente para uma vasta gama de aplicações culinárias, desde padarias a restaurantes, garantindo resultados gastronómicos de excelência. A sua capacidade para acomodar tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm permite uma adaptação flexível às diferentes necessidades de produção diárias.

Com um painel eletromecânico de fácil utilização, este forno distingue-se pela simplicidade de operação e pelo controlo térmico preciso, que opera entre 100 °C e 275 °C. A circulação de ar aperfeiçoada, assegurada por motores bidirecionais, garante uma cozedura homogênea e eficiente. Este design contribui para minimizar o consumo energético e para otimizar os tempos de preparação, indispensáveis num ambiente profissional. A construção robusta e a durabilidade deste aparelho são ideais para o setor da restauração e hotelaria.

Priorizando a segurança e a higiene alimentar, o seu design permite uma limpeza rápida e uma manutenção descomplicada, fatores cruciais para a longevidade do equipamento e para a conformidade com as rigorosas normas profissionais.

### Aplicações Profissionais

Este forno é uma peça central para cozinhas de restaurantes, estabelecimentos hoteleiros, padarias, pastelarias e serviços de catering que procuram um aparelho multifuncional e fiável. A sua versatilidade permite preparar desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados,

otimizando o espaço e os recursos disponíveis. É a escolha adequada para chefs e gestores de produção que valorizam a consistência e a capacidade de resposta na sua operação diária.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 tabuleiros GN 1/1 ou 400x600 mm
Dimensões (LxPxA)	850 x 1041 x 1130 mm
Espaço entre prateleiras	80 mm
Temperatura	100 - 275 °C
Potência Total	15,5 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	140,4 kg
Número de motores	3 motores bidirecionais

## Perguntas Frequentes

### Qual é a capacidade de tabuleiros deste forno?

Este forno de convecção tem capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou para tabuleiros de 400x600 mm, oferecendo grande flexibilidade para diversos tipos de confeitaria.

### Qual a gama de temperatura que o aparelho consegue atingir?

O aparelho opera numa gama de temperatura de 100 °C a 275 °C, permitindo uma vasta variedade de preparações culinárias, desde assados a produtos de padaria e pastelaria, com precisão garantida.

### Este equipamento é adequado para pastelarias e padarias?

Sim, o painel eletromecânico e a faixa de temperatura controlada tornam-no ideal para a panificação e confeitaria de médio porte, assegurando resultados consistentes e de alta qualidade em todas as utilizações.

### Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste equipamento profissional?

A limpeza diária deve ser efetuada após cada utilização, utilizando produtos de limpeza específicos para fornos profissionais, evitando abrasivos. É crucial limpar o interior, as vedações da porta e o sistema de vapor. Para a manutenção, recomenda-se a verificação periódica dos filtros e das juntas da porta, sendo a descalcificação regular do sistema de vapor essencial para a sua eficiência e durabilidade.

**Quais são os requisitos de instalação elétrica e conexões necessárias?**

Este forno requer uma tensão de 400 V e uma potência total de 15,5 kW, necessitando de uma ligação elétrica trifásica realizada por um técnico qualificado. Dada a sua funcionalidade de vapor direto, é indispensável uma ligação permanente à rede de abastecimento de água potável, bem como um dreno para escoamento da água utilizada e condensação.