

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

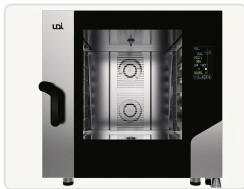


Forno Combinado Elétrico Programável 6x GN 1/1 ou 40x60 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.616	Modelo:	UD2106.616
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	108.2 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2106.616
FAQ	<p>Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste forno elétrico? A: Este forno elétrico de vapor direto programável possui dimensões de 850x1035x850 mm. Aconselhamos a prever um espaço adicional de segurança de, pelo menos, 10 cm em cada lado e na parte superior para ventilação e acessos de manutenção, garantindo um desempenho ótimo e seguro do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno e é compatível com todas as cozinhas profissionais? A: Para o funcionamento adequado, este forno elétrico requer uma tensão de 400 V e uma potência total de 10,4 kW. É fundamental que a instalação elétrica da sua cozinha profissional seja verificada por um técnico qualificado para assegurar a compatibilidade e a conformidade com as normas de segurança elétrica vigentes., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária deste forno, especialmente com a função de lavagem automática? A: A manutenção diária deste forno é simplificada pela sua configuração para lavagem automática. Após cada utilização, pode ativar o ciclo de lavagem. Recomenda-se também a limpeza manual regular das superfícies internas e externas, utilizando produtos específicos para fornos, não abrasivos, e seguindo as instruções do fabricante para prolongar a vida útil do equipamento. A sonda ao centro permite uma limpeza mais eficiente e precisa., Q: Este forno elétrico inclui sonda de temperatura e outras tecnologias inovadoras? A: Sim, este forno elétrico de vapor direto integra uma sonda ao centro, permitindo um controlo preciso da temperatura interna dos alimentos. Além disso, dispõe de tecnologias inovadoras que otimizam a cocção e a eficiência energética, contribuindo para resultados culinários de excelência e uma operação mais intuitiva.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Forno Elétrico Vapor Direto, Forno Combinado Profissional, Forno Horeca Programável
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12887
Alt Text Imagens	Forno Elt Vap Direto Progr Udfbme616 6x1/1-40x60 Forno combinado profissional digital em aço inox para gastronomia e padaria, modelo Udfbme616 com vapor direto.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Elt Vap Direto Progr Udfbme616 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)	HE232187,HE232194,UD2186.337A
Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize a sonda de núcleo em peças de carne de grande calibre para garantir a segurança alimentar e a suculência, evitando a sobrecozedura e o desperdício alimentar., Configure os ciclos de lavagem automática no final de cada turno para prevenir a acumulação de gorduras carbonizadas, prolongando a vida útil das resistências e dos motores., Aproveite a programação de 100 receitas para delegar tarefas a operadores menos experientes, garantindo que o padrão de qualidade do Chef se mantém constante., Certifique-se de que a entrada de água possui um sistema de descalcificação ativo para evitar a obstrução dos bicos de vapor direto e garantir a eficiência energética.</p>
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Restaurantes de Médio Volume, Responsável de Produção em Pastelarias Industriais, Gestor de F&B em Unidades Hoteleiras
Descrição Curta Original	<p><p>Forno elétrico vapor direto eletrônico programável 6 GN1/1 ou 600 x 400 mm, permite 100 receitas programáveis e a possibilidade de configuração para lavagem automática e sonda ao centro. Estão finalmente disponíveis com tecnologias inovadoras.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 850x1035x850 mm
 Dimensões: tabuleiros 1/1-40X60 mm
 Cones 230 nr
 Espaço entre Prateleiras 80 mm
 Temperatura 30-270 °C
 Peso Líquido: - Bruto: 108,2 kg
 Motor bidirecionais 2nr
 Potência: Total 10,4 kw
 Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	SM5140027,SM5140028,HE566053,HE566046
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Serviço de Banquetes e Catering: Utilização da função de regeneração programada para elevar pratos pré-confeccionados à temperatura de serviço sem perda de humidade. A capacidade de 6 níveis permite gerir doses individuais com precisão térmica absoluta através da sonda de núcleo., Padaria e Pastelaria Fina: Aproveitamento dos motores bidirecionais e da compatibilidade com tabuleiros 40x60 cm para garantir uma cozedura homogénea de produtos delicados como macarons ou pão artesanal. O controlo de vapor direto permite obter crostas estaladiças e interiores alveolados., Restaurantes de Cozinha Mediterrânica: Execução de técnicas de cozedura mista para assados de longa duração, onde o vapor preserva o peso do produto (reduzindo a quebra técnica) e a convecção final a 270°C garante a caramelização da superfície.</p>

Uso Profissional - Introdução

Este forno misto de vapor direto representa o núcleo de eficiência para cozinhas profissionais que exigem versatilidade extrema num formato compacto, permitindo alternar entre a precisão do vapor e a potência da convecção. Com capacidade para 100 programas e compatibilidade dupla para GN 1/1 e pastelaria 40x60 cm, o equipamento assegura a padronização de processos críticos, otimizando o custo de mão-de-obra e garantindo a repetibilidade de resultados sob alta pressão operacional.

Descrição Resumida

Forno combinado elétrico e programável, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade para 6x GN 1/1 ou 40x60 cm, 100 receitas e lavagem automática.

Descrição Completa

Forno Elétrico Vapor Direto — Forno Convector a Vapor — Principais Vantagens

Pensado para o ambiente gastronómico mais exigente, este forno de convecção e vapor direto integra funcionalidades avançadas que o elevam a um patamar superior de desempenho. A capacidade de programar até 100 receitas distintas oferece uma versatilidade excepcional, permitindo a confeção de uma vasta gama de pratos com consistência e mestria inigualáveis, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a qualidade final. O painel de controlo intuitivo e os distintos modos de confeção (convecção, vapor e misto) fazem deste equipamento um investimento crucial para cozinhas profissionais que buscam a excelência em cada operação.

Este aparelho versátil para cozedura também se destaca pela sua sustentabilidade e robustez. Os motores bidirecionais garantem uma difusão homogénea do calor e do vapor, resultando numa cocção uniforme e na preservação integral dos sabores e texturas dos alimentos. A configuração para lavagem automática e a inclusão de uma sonda interna garantem padrões de higiene elevados e uma precisão culinária apurada, fatores indispensáveis para o sucesso do seu estabelecimento. A sua durabilidade e eficiência energética convertem-no numa solução económica a longo prazo, potenciando a rentabilidade do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é ideal para a hotelaria, restauração de alta cozinha, grandes empresas de catering, pastelarias e padarias com elevado ritmo de produção. A sua capacidade multitarefas torna-o perfeito para assar, estufar, gratinar e regenerar uma variedade impressionante de alimentos, desde carnes delicadas e peixes suculentos a vegetais frescos e produtos de panificação. A

compatibilidade com tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm adapta-o às necessidades diárias da sua cozinha, garantindo uma resposta eficaz e rápida na preparação de ementas diversificadas e inovadoras.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	850 x 1035 x 850 mm
Capacidade	6 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm
Cones	230 nr
Espaço entre prateleiras	80 mm
Temperatura	30-270 °C
Peso Líquido	108,2 kg
Motores	2 bidirecionais
Potência Total	10,4 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade exata deste forno e os tipos de tabuleiros compatíveis?

A: Este forno profissional foi concebido para acomodar 6 tabuleiros de tamanho GN 1/1 ou 6 tabuleiros no formato 40x60 cm, proporcionando grande flexibilidade para diversos tipos de confeitaria, desde pastelaria a gastronomia.

Q: É possível programar receitas neste equipamento, e quantas?

A: Sim, este aparelho culinário permite programar e guardar até 100 receitas distintas, o que oferece uma versatilidade notável para otimizar processos e garantir a consistência das suas preparações culinárias.

Q: Este forno possui alguma funcionalidade que automatize a limpeza?

A: Sim, o equipamento pode ser configurado com um sistema de lavagem automática, o que facilita substancialmente a manutenção e garante uma higiene impecável com poupança de tempo e recursos.

Q: Qual a finalidade da sonda de temperatura que se encontra ao centro do forno?

A: A sonda posicionada ao centro do forno permite um controlo extremamente rigoroso da temperatura interna dos alimentos, assegurando que estes atinjam o ponto de confeitaria ideal e

cumpram as normas de segurança alimentar.

Q: Quais as dimensões gerais do forno e os seus requisitos de energia?

A: O forno apresenta dimensões de 850 x 1035 x 850 mm (largura x profundidade x altura) e requer uma ligação elétrica de 400 V com uma potência total de 10,4 kW, sendo essencial uma instalação adequada por um profissional qualificado.