

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Combinado Elétrico Compacto 6x GN1/1 – 50cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.630	<b>Modelo:</b>	UD2106.630
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	70.8 kg	<b>Dimensões:</b>	500 x 930 x 700 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDEX

<b>Modelo</b>	UD2106.630
<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais as dimensões exatas deste forno e o espaço necessário para a sua instalação? A: As dimensões do forno são 500x930x700 mm. É recomendável prever espaço adicional para ventilação e manutenção, especialmente nas laterais e na parte traseira do equipamento, conforme as normas de segurança e instalação para equipamentos de cozinha profissional., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno? A: Este forno requer uma ligação elétrica de 400 V com uma potência total de 7,8 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento., Q: Como se processa a limpeza e manutenção diária do forno? A: Para a limpeza diária, utilize detergentes específicos para fornos profissionais, evitando produtos abrasivos. O interior do forno pode ser limpo com um pano húmido após cada utilização. Para uma manutenção mais aprofundada, siga as instruções do manual do utilizador. O motor bidirecional e as superfícies em aço inoxidável facilitam a higienização regular., Q: Este forno inclui algum acessório ou é compatível com outros equipamentos de cozinha? A: O forno é projetado para tabuleiros GN 1/1. Não são especificados acessórios incluídos, mas é compatível com os tabuleiros e recipientes gastronómicos padrão GN 1/1. Para informações sobre acessórios opcionais, consulte o nosso catálogo ou contacte a nossa equipa de vendas.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Forno Combinado Elétrico, Forno Profissional Compacto, Forno 6x GN1/1
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12901
<b>Alt Text Imagens</b>	Forno Elt Direto Compact Progr Udfcbme611 6x1/1gn Forno combinado industrial eléctrico UDI Compact Progr 6x1/1 GN em aço inoxidável com painel digital para restauração.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Forno Elt Direto Compact Progr Udfcbme611 6x1/1gn
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FORNOS > Conversores Mistos > Eléctricos
<b>Categorias Secundárias</b>	FORNOS > Conversores Gastronomia, FORNOS
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS0165.462.012,MS0165.462.014

<p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>	<p>Maximize a eficiência energética utilizando a carga total de 6 tabuleiros GN 1/1 em preparações de cozedura a vapor, reduzindo o tempo de ocupação do equipamento., Utilize a função de pré-aquecimento programada para garantir que a câmara atinge a temperatura de estabilização antes do início do serviço de pico., Realize a descalcificação periódica do sistema de vapor e verifique a vedação da porta para manter a estanquicidade e a precisão da temperatura interna., Aproveite a memória de 100 receitas para criar ciclos de cozedura multi-etapas, alternando entre calor seco e vapor para obter assados com crosta crocante e interior suculento.</p>
<p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>	<p>Chefs de Cozinha de Restaurantes Urbanos com limitações de espaço, Responsáveis de F&amp;B de Unidades Hoteleiras e Boutique Hotéis, Gestores de Operações de Catering e Cafetarias de Alto Débito</p>
<p><b>Descrição Curta Original</b></p>	<p>&lt;p&gt;Forno combinado elétrico COMPACT 6 tabuleiros 1/1 GN.&lt;br /&gt; Com apenas 50 cm de largura, este forno oferece todas as inovações&lt;br /&gt; que irá garantir um resultado de alto nível. Máxima eficiência no menor espaço, com a possibilidade de usar 100 receitas programáveis!&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 500x930x700 mm&lt;br /&gt; Dimensões: Tabuleiros GN1/1 mm&lt;br /&gt; Cones 230 nr&lt;br /&gt; Espaço entre Prateleiras 68 mm&lt;br /&gt; Temperatura 30-270 °C&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: 70,8 kg&lt;br /&gt; Motor bidirecional 1nr&lt;br /&gt; Potência: Total 7,8 kw&lt;br /&gt; Tensão: 400 V&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p>	<p>VTVS7040BMET,VTVS9080BMET,VT4396</p>
<p><b>Uso Profissional - Casos de Uso</b></p>	<p>Regeneração em Hotéis Boutique e Room Service: Utilizado para regenerar doses individuais ou múltiplas de pratos pré-confecionados em vácuo, mantendo a humidade e as propriedades organoléticas dos alimentos através do controlo preciso de vapor. A sua largura reduzida permite a instalação em copas de piso ou cozinhas de apoio com espaço de bancada crítico., Produção de Pastelaria e Padaria Fina: Ideal para a cozedura de croissants, folhados e pão de elevada hidratação, onde a gestão da humidade e a ventilação alternada são fundamentais para o desenvolvimento da massa. O motor bidirecional garante que todos os 6 tabuleiros GN 1/1 recebam o mesmo fluxo de ar, eliminando a necessidade de rodar manualmente os tabuleiros., Showcooking e Cozinhas de Finalização: Em contextos de cozinha aberta ou 'front cooking', o design compacto permite integrar o forno na linha de serviço para finalizações rápidas de grelhados ou gratinados. A capacidade de programação permite que equipas com diferentes níveis de formação executem receitas complexas com um simples toque no painel, assegurando a consistência do serviço.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O Forno Combinado Elétrico Compact 6x GN1/1 redefine a eficiência térmica em espaços exíguos, oferecendo uma densidade de potência de 7,8 kW numa estrutura de apenas 50 cm de largura. Este equipamento é uma solução de engenharia avançada para cozinhas profissionais que não podem abdicar da versatilidade de um sistema combinado — vapor, convecção e ciclo misto — garantindo a padronização de processos através de 100 programas memorizáveis e uma distribuição de calor perfeitamente homogénea graças ao motor bidirecional.

## Descricao Resumida

Forno combinado elétrico compacto de 6 tabuleiros GN 1/1 (50cm largura) com motor bidirecional e 100 receitas programáveis para máxima eficiência.

## Descricao Completa

### Forno Combinado Elétrico – Principais Vantagens

Este forno profissional foi concebido para otimizar a eficiência e adaptabilidade em cozinhas com espaço limitado. Com uma largura de apenas 50 cm, integra tecnologia avançada para garantir resultados culinários de excelência, perfeito para restaurantes, cafés e estabelecimentos hoteleiros que procuram performance superior num formato reduzido.

A sua capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, em conjunto com 100 receitas programáveis, proporciona uma versatilidade incomparável. Desde assados suculentos a delicadas preparações a vapor, este equipamento oferece controlo preciso da temperatura e distribuição uniforme do calor, essenciais para a consistência e qualidade dos pratos.

Equipado com um motor bidirecional e uma robusta potência de 7,8 kW, este forno convetor assegura uma cozedura homogénea e rápida. A sua construção, pensada para ambientes profissionais, garante durabilidade e facilidade de manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração e hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de pequena e média dimensão, pastelarias, hotéis, cafetarias e cozinhas de catering que necessitam de um forno de alta performance com requisitos de espaço restritos. É a solução perfeita para assar, cozer a vapor, regenerar e gratinar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e produtos de pastelaria, garantindo resultados consistentes e de alta

qualidade mesmo nos períodos de maior afluência.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	500x930x700 mm
Capacidade de Tabuleiros	6x GN 1/1
Espaço entre Prateleiras	68 mm
Temperatura de Funcionamento	30-270 °C
Peso Líquido	70,8 kg
Motor	Bidirecional (1 unidade)
Potência Total	7,8 kW
Tensão	400 V

## Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para cozinhas com espaço limitado? Sim, com apenas 50 cm de largura, foi concebido especificamente para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, sem comprometer a sua capacidade ou performance.

Quantas receitas posso programar neste forno? É possível programar até 100 receitas diferentes, o que proporciona uma enorme versatilidade e consistência na preparação dos seus pratos, facilitando a padronização de processos.

Qual o tipo de tabuleiros que este forno utiliza? Este equipamento é compatível com tabuleiros Gastronorm GN 1/1, uma medida padrão na indústria hoteleira, e tem capacidade para 6 unidades, otimizando a sua produção.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno? Este forno requer uma ligação elétrica de 400 V com uma potência total de 7,8 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Como se processa a limpeza e manutenção diária do forno? Para a limpeza diária, utilize detergentes específicos para fornos profissionais, evitando produtos abrasivos. O interior do forno pode ser limpo com um pano húmido após cada utilização, e a manutenção regular assegura o seu bom desempenho.