

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



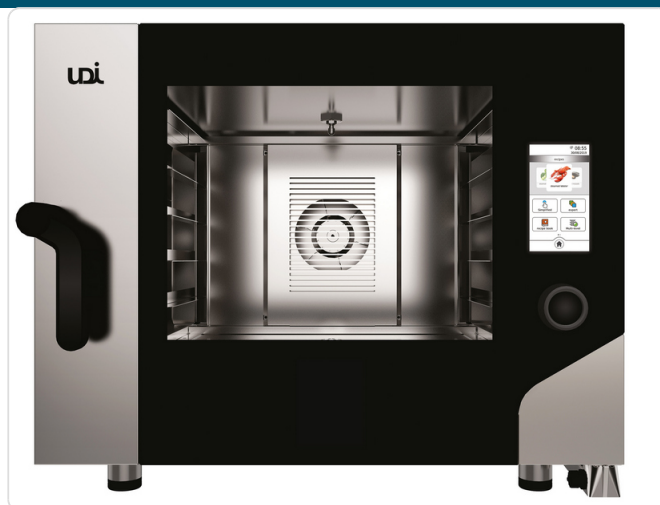
Hotelequip.pt

## Forno Combinado Elétrico Touch 4x GN 1/1 - 40x60

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.634	<b>Modelo:</b>	2106.634
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	850 x 1035 x 700 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

## Descrição Resumida

Forno combinado elétrico com painel touch de 7 polegadas, capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este **forno combinado** elétrico de elevada tecnologia foi concebido para responder às exigências das cozinhas profissionais mais dinâmicas. Com a capacidade de cozinhar diversos pratos em simultâneo de forma automática, este equipamento garante a preservação de sabores e aromas, otimizando o tempo de confeção na sua restauração.

O inovador painel de controlo "Touch" com um display de 7 polegadas e alta resolução (800x480), juntamente com um botão Scroll intuitivo, oferece uma interface de utilizador fluida e precisa. A câmara de cozedura, fabricada em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, assegura durabilidade, higiene e uma limpeza simplificada, características essenciais para qualquer ambiente de cozinha industrial.

A porta batente inspeccionável, com aberturas ajustáveis a 60°, 90°, 120° e 180°, proporciona flexibilidade e segurança durante a operação. Com 10 fases de cozedura programáveis para cada ciclo e 5 velocidades de ventilação, o forno oferece uma versatilidade excepcional para uma vasta gama de técnicas culinárias, incluindo cozedura "Vacuum" com delta T e cozedura multinível. As funcionalidades de pré-aquecimento, manutenção e regeneração, bem como o arrefecimento automático e a capacidade de programar até 500 receitas, otimizam a produção e a eficiência.

### Forno combinado elétrico — Forno Conveter — Principais Vantagens

- **Eficiência e Versatilidade:** Permite a preparação de múltiplos pratos simultaneamente, preservando qualidades organolépticas e otimizando o tempo de confeção.
- **Controlo Avançado:** Painel "Touch" intuitivo com display de alta resolução, facilitando a programação e o acompanhamento das cocções.
- **Construção Robusta:** Câmara em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene.
- **Funcionalidades Inteligentes:** Inclui cozedura "Vacuum" com delta T, multinível, pré-aquecimento, regeneração e capacidade para armazenar centenas de receitas, além de arranque diferido e sistema de lavagem automático.

- **Conectividade Remota:** Conexão WI-FI para monitorização e gestão à distância, aumentando a conveniência e o controlo operacional.

## Aplicações Profissionais

---

Este **forno misto** é ideal para restaurantes que procuram máxima eficiência e qualidade na preparação dos alimentos. A sua capacidade de cozedura multinível é perfeita para adaptar-se a diversos volumes de produção, seja em cozinhas de hotelaria ou em serviços de catering. O sistema HACCP integrado garante que todas as operações cumprem os mais elevados padrões de segurança alimentar, tornando-o um pilar essencial para qualquer estabelecimento que preza pela excelência e conformidade.

A versatilidade deste equipamento permite a confeção de uma vasta gama de produtos, desde assados e pratos cozidos a vapor, até pastelaria e pão. A programação de receitas e o arranque diferido proporcionam uma gestão de tempo flexível, ideal para otimizar os horários de trabalho da sua equipa e garantir que os pratos estão prontos no momento certo. A conexão WI-FI oferece a conveniência de monitorizar e ajustar as cocções de forma remota, um diferencial em cozinhas de larga escala ou com múltiplas unidades.

## Características Técnicas

---

<b>Dimensões (mm)</b>	850x1035x700
<b>Dimensões Tabuleiros (mm)</b>	GN1/1-40x60
<b>Capacidade Tabuleiros (número)</b>	4
<b>Espaço entre Prateleiras (mm)</b>	80
<b>Temperatura (°C)</b>	30 - 270 °C
<b>Peso Líquido - Bruto (kg)</b>	92,4
<b>Motor (número)</b>	1 bidirecional
<b>Potência Total (kW)</b>	7,8
<b>Tensão (V)</b>	400

## Perguntas Frequentes

---

### Que tipo de painel de comando possui este forno?

Dispõe de um painel "Touch" com um display de 7 polegadas e resolução de 800x480, além de um botão Scroll para uma navegação intuitiva e precisa.

### Quais as principais opções de cozedura disponíveis?

O forno oferece 10 fases de cozedura por ciclo, cozedura "Vacuum" com delta T e cozedura multinível, permitindo uma vasta gama de preparações culinárias.

**É possível programar e armazenar receitas?**

Sim, o equipamento permite programar e armazenar até 500 receitas, otimizando a repetição de pratos e a consistência da confeção.

**Quais os materiais utilizados na câmara de cozedura?**

A câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.

**O forno dispõe de alguma funcionalidade para controlo remoto?**

Sim, está equipado com conexão WI-FI, permitindo a monitorização remota para maior comodidade na gestão da cozinha profissional.