

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Elétrico Vapor 6 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.636	<b>Modelo:</b>	UD2106.636
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	108.2 kg	<b>Dimensões:</b>	850 x 1035 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2106.636
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Forno elétrico com convecção e vapor para 6 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60, ideal para pastelaria e restauração, 11,4 kW.

## Descricao Completa

### Forno Convector Elétrico – Principais Vantagens

Este equipamento de cocção profissional eleva o desempenho na sua cozinha, oferecendo uma combinação perfeita de espaço, versatilidade e controlo preciso. É a escolha ideal para estabelecimentos de pastelaria, padaria e restauração, que visam otimizar a sua produção e assegurar a mais alta qualidade em cada prato confeccionado.

Com capacidade para seis tabuleiros Gastronorm 1/1 ou 40x60 cm e dois motores bidirecionais, garante uma distribuição homogénea do calor e do vapor. Tal resulta em cozeduras uniformes e consistentes, permitindo a preparação de uma vasta gama de alimentos, desde assados e pratos a vapor até produtos de pastelaria fina e massas fermentadas, expandindo significativamente as suas possibilidades culinárias.

A sua construção robusta, em aço inoxidável, e a interface de controlo intuitiva não só asseguram a longevidade do aparelho, como também facilitam uma operação eficaz em ambientes de trabalho exigentes e de alta produção.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de convecção com vapor é perfeitamente vocacionado para hotéis, restaurantes, padarias, pastelarias e serviços de catering. Nestes setores, a flexibilidade e a uniformidade na confeção culinária são fatores cruciais para o sucesso. É excelente para assar grandes volumes de carne, peixe, vegetais, ou para a elaborada produção de pães, bolos e outros produtos de pastelaria, garantindo resultados de excelência e controlo total sobre o processo culinário, desde a tenrura dos assados à perfeição delicada de um croissant.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	850x1035x850 mm
Capacidade de Tabuleiros	6 unidades (GN 1/1 ou 40x60 cm)
Espaço entre Prateleiras	80 mm

Temperatura de Funcionamento	30-270 °C
Peso Bruto	108,2 kg
Motores	2, bidirecionais
Potência Total	11,4 kW
Tensão	400 V

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual a amplitude de cozedura que este forno oferece?**

R: Este forno de convecção e vapor oferece uma grande versatilidade, permitindo confeccionar desde assados suculentos e pratos a vapor delicados, até uma vasta gama de produtos de pastelaria e panificação com texturas ideais.

**P: Será este forno adequado para cozinhas com menor espaço disponível?**

R: Com dimensões de 850x1035x850 mm, este forno combina uma capacidade significativa com um tamanho comedido. Foi concebido para ser eficiente no uso do espaço, sendo perfeito para cozinhas profissionais de variadas dimensões.

**P: Que normas de segurança e manutenção são importantes para prolongar a vida útil do equipamento?**

R: Para uma durabilidade prolongada e um funcionamento seguro, realize a limpeza diária do interior com produtos adequados para fornos profissionais, prevenindo o acúmulo de resíduos. Consulte sempre o manual de instruções para obter orientações detalhadas de manutenção e segurança.

**P: Este equipamento é compatível com que tipos e tamanhos de tabuleiros?**

R: O forno é compatível com seis tabuleiros, sejam eles do formato Gastronorm 1/1 ou da dimensão 40x60 cm, proporcionando assim uma grande flexibilidade para diversos tipos de produção culinária.

**P: Quais os principais setores onde este forno de convecção se destaca?**

R: Este forno é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis e pastelarias, que procuram excelência e versatilidade na confeção de produtos fermentados e pastelaria fina, garantindo sempre resultados de alta qualidade.