

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado Elétrico Touch 7x GN1/1 com Caldeira 15 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.640	Modelo:	UD2106.640
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	102 kg	Dimensões:	730 x 849 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2106.640
FAQ	<p>Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para este forno combinado? A: O forno combinado elétrico possui dimensões de 730x849x850 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a ventilação e abertura total da porta, que pode abrir a 60°, 90°, 120° e 180°.</p> <p>Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Este forno requer uma ligação elétrica de 400 V e possui uma potência total de 15 kW. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um electricista qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.</p> <p>Q: Como é feita a limpeza e manutenção do forno combinado com caldeira? A: A limpeza regular é essencial para a longevidade do equipamento. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies internas e externas com produtos adequados para equipamentos de cozinha profissional. A caldeira integrada possui controlo automático, facilitando a gestão do vapor e minimizando a acumulação de calcário. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas de manutenção.</p> <p>Q: Que tipo de acessórios são compatíveis com este forno? A: Este forno é compatível com tabuleiros GN 1/1, possuindo um espaço entre prateleiras de 68 mm. Não são incluídos acessórios adicionais com o forno. Poderá adquirir tabuleiros e grelhas GN 1/1 standard no nosso catálogo de produtos.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Forno Combinado Elétrico Caldeira, Forno Elétrico 7x GN1/1, Forno com Caldeira Touch
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12911
Alt Text Imagens	Forno Eletrico Caldeira Touch Udftsbe711 7x1/1gn Forno combinado elétrico profissional UDI com painel touch e 7 níveis GN 1/1 em aço inoxidável para restauração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Eletrico Caldeira Touch Udftsbe711 7x1/1gn
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos
Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS
Upsells (SKU Título)	CHCR-161,MS165.462.008

Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize a sonda de núcleo integrada para garantir a segurança alimentar e o ponto de cozedura exato, minimizando perdas por dessecação excessiva., Programe ciclos de descalcificação regulares na caldeira para manter a eficiência da resistência de 15 kW e prolongar a vida útil dos componentes hidráulicos., Aproveite a abertura da porta em múltiplos ângulos (até 180°) para facilitar a carga e descarga rápida em cozinhas com corredores estreitos, evitando acidentes térmicos., Configure receitas pré-programadas no painel touch para assegurar que equipas de diferentes turnos mantêm a consistência do produto final sem variações de qualidade.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chefs de Cozinha em Restaurantes de Fine Dining, Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operação em Empresas de Catering e Eventos</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Finalmente, pode ver em primeira mão todas as vantagens de um forno de alta qualidade com um design robusto e sofisticado e facilidade de utilização. Descobrirá uma tecnologia exclusiva para cozinhar os pratos mais elaborados de maneira uniforme.
 Ficarà surpreso com os benefícios proporcionados pela caldeira embutida com controle automático durante a cozedura a vapor. Abertura de porta a 60°, 90°, 120° e 180°.
 Faça a diferença na cozinha.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 730x849x850 mm
 Dimensões: Tabuleiros GN1/1 mm
 Cones 230 nr
 Espaço entre Prateleiras 68 nr
 Temperatura 30 - 270 °C
 Peso Líquido: - Bruto: 102 kg
 Motor bidireccional 2nr
 Potência: Total 15 kw
 Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>VTVS7040BMET,VT4396,5062</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Serviço de Banquetes e Eventos: Utilização do modo de regeneração para finalizar pratos pré-confecionados, garantindo que as proteínas mantêm a suculência e os acompanhamentos a textura original, mesmo em volumes elevados de 7 tabuleiros simultâneos., Cozedura a Vapor em Alta Precisão: Exploração da caldeira dedicada para cozedura de mariscos e legumes delicados, onde o controlo automático da humidade evita a oxidação dos alimentos e preserva o valor nutricional e a cor vibrante dos ingredientes., Assados de Longa Duração e Pastelaria: Aplicação do sistema de motores bidireccionais para garantir uma circulação de ar homogénea em assados lentos ou na cozedura de padaria fina, assegurando uma caramelização uniforme (reação de Maillard) em todos os níveis do forno.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>Este forno combinado elétrico de 15 kW com tecnologia de caldeira representa o padrão de excelência para cozinhas de alto rendimento, permitindo um controlo absoluto sobre a saturação de vapor e a uniformidade térmica. Projetado para maximizar a produtividade em espaços otimizados, o sistema de 7 níveis GN1/1 e o interface touch intuitivo garantem a padronização de processos complexos, reduzindo a quebra de produto e elevando a eficiência energética em ambientes de operação contínua.</p>

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico com caldeira 7x GN1/1, painel touch e 15 kW. Ideal para cozinhas profissionais com cozedura uniforme e eficaz.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico Caldeira — Forno Combinado — Principais Vantagens

Descubra a tecnologia de ponta deste equipamento de cocção profissional, concebido para revolucionar a sua cozinha. Este forno, de alta qualidade, oferece um design robusto e sofisticado, aliado a uma facilidade de utilização intuitiva, ideal para o ritmo exigente da hotelaria e restauração. A cozedura uniforme e precisa é garantida pela distribuição otimizada do calor, permitindo confeccionar os pratos mais elaborados com consistência e excelência.

A caldeira embutida, com controlo automático durante a cozedura a vapor, proporciona benefícios notáveis, como a manutenção da humidade dos alimentos, resultando em pratos mais suculentos e saborosos. A versatilidade é um dos seus pontos fortes, adaptando-se a diversas técnicas culinárias, desde assados perfeitos a cozedura a vapor delicada. Além disso, a porta com múltiplas aberturas (60°, 90°, 120° e 180°) facilita o manuseamento e a segurança na cozinha.

Aplicações Profissionais

Este forno combinado elétrico é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis de luxo, empresas de catering e cozinhas industriais. A sua capacidade para 7 tabuleiros GN1/1 permite gerir grandes volumes de produção, otimizando o tempo e os recursos. Perfeito para a preparação simultânea de diferentes pratos, assegurando sempre a máxima qualidade e eficiência energética. Com a sua equipa, poderá preparar desde refeições completas até produtos de pastelaria com o mesmo aparelho, simplificando os processos diários e expandindo as possibilidades culinárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Dimensões (LPA)	730x849x850 mm
Capacidade	7 tabuleiros GN1/1
Espaço entre Prateleiras	68 mm

Característica	Detalhe Técnico
Temperatura	30 - 270 °C
Peso Bruto	102 kg
Motor	Bidirecional (2 unidades)
Potência Total	15 kW
Voltagem	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual é a capacidade de tabuleiros Standard deste forno?

A: Este equipamento de cozedura tem capacidade para 7 tabuleiros de tamanho GN1/1, ideal para operações de grande volume em restaurantes e hotéis.

Q: Qual a gama de temperatura que atinge para a confeção de alimentos?

A: O aparelho opera numa gama de temperatura entre 30 °C e 270 °C, permitindo uma vasta variedade de métodos de cozedura, desde a regeneração ao assado e vapor.

Q: É fácil de limpar e manter?

A: Sim, o design pensado para cozinhas profissionais facilita os processos de limpeza e manutenção diária, garantindo a higiene e a durabilidade do equipamento e dos seus componentes internos.

Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para este forno combinado?

A: O forno combinado elétrico possui dimensões de 730x849x850 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a ventilação e abertura total da porta, que pode abrir a 60°, 90°, 120° e 180°.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

A: Este forno requer uma ligação elétrica de 400 V e possui uma potência total de 15 kW. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um electricista qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.