

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



Estufa de Fermentação Elétrica para 10 Tabuleiros 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.710	Modelo:	UD2106.710
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	91 kg	Dimensões:	850 x 1030 x 770 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
--------------	------

Modelo	UD2106.710
FAQ	<p>Q: Quais as dimensões exatas desta estufa de fermentação elétrica? A: A estufa elétrica tem dimensões de 850x1030x770 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado para a sua instalação na sua cozinha profissional., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta estufa? A: Esta estufa de fermentação requer uma tensão de 230 V e tem uma potência total de 2,4 kW. Certifique-se de que a sua instalação elétrica cumpre estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da câmara de cozedura? A: A câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI 430, facilitando a limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, seguindo as instruções do fabricante, para manter a higiene e a durabilidade do equipamento., Q: Esta estufa inclui controlo de temperatura? A: Sim, a estufa está equipada com um painel de controlo eletromecânico e um termóstato que permite o controlo preciso da temperatura, essencial para otimizar os tempos de fermentação sem comprometer as propriedades organolépticas dos alimentos.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	estufa de fermentação elétrica, estufa 10 tabuleiros, estufa para pastelaria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12937
Alt Text Imagens	Estufa Elet Udeapt1064 10t 60x40 Mod Udfs416/6 Estufa elétrica profissional UDI para padaria, em aço inox com 10 tabuleiros 60x40 e rodas para restauração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Estufa Elet Udeapt1064 10t 60x40 Mod Udfs416/6
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	Fornos > Acessorios
Categorias Secundárias	FORNOS
Upsells (SKU Título)	EUXF023,EUXF043,EUXFT193

Uso Profissional - Dicas	Mantenha um recipiente com água no interior para gerar umidade passiva e evitar o ressecamento da superfície da massa (encasquecimento)., Realize o pré-aquecimento da estufa 15 minutos antes da introdução dos tabuleiros para evitar choques térmicos que paralisem a levedura., Organize a rotação dos tabuleiros de cima para baixo em produções de carga total para assegurar uma uniformidade absoluta em todos os níveis., Limpe as calhas e a base interior diariamente para evitar a acumulação de resíduos de farinha que podem comprometer a higiene e o funcionamento do termostato.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria e Chef Boulanger, Responsáveis de F&B de Unidades Hoteleiras, Gestores de Produção de Padarias e Cozinhas Centrais
Descrição Curta Original	<p>'- Camara de cozedura em aço inox AISI 430.
 – Painel de controlo electromecânico
 – Controlo de temperatura por termostato
 – Solução ideal para reduzir consideravelmente os tempos de fermentação sem comprometer as propriedades organolépticas dos seus pratos.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 850x1030x770 mm
 Dimensões: Tabuleiros mm 600x400 mm
 Capacidade Tabuleiros 10 mm
 Potência: Total 2,4 kw
 Peso Líquido:-Bruto Kg 91/- kg</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRMF6004E,HRMF9004S
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção de Padaria Artesanal e Pastelaria Fina: Utilizada para garantir a fermentação homogénea de pães de massa mãe e viennoiserie, como croissants e brioches, onde o controlo rigoroso da temperatura impede o derretimento prematuro das gorduras e assegura o folhado perfeito., Pequeno-Almoço Buffet em Unidades Hoteleiras: Permite a regeneração e levedação final de massas ultracongeladas em larga escala, garantindo que o serviço de pequeno-almoço tenha produtos frescos e crocantes com tempos de resposta curtos e consistência garantida., Pizzarias de Alto Volume: Ideal para a maturação controlada de bolas de massa de pizza em tabuleiros 60x40, permitindo que o pizzaiolo acelere o processo em picos de procura sem comprometer a elasticidade e a digestibilidade da massa.
Uso Profissional - Introdução	A estufa de fermentação elétrica de 10 tabuleiros é um equipamento crítico para a padronização e aceleração controlada do ciclo de levedação em cozinhas profissionais, eliminando a dependência das variações térmicas ambientais. Construída em aço inoxidável AISI 430, oferece a estabilidade térmica necessária para garantir que massas complexas desenvolvam a estrutura alveolar e o perfil aromático desejados, otimizando o fluxo produtivo entre a amassadeira e o forno.

Descricao Resumida

Estufa de fermentação profissional com capacidade para 10 tabuleiros de 60x40 cm. Otimiza tempos de levedação em hotelaria e restauração com precisão.

Descricao Completa

Estufa de Fermentação — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, este aparelho de fermentação elétrico representa uma solução robusta e altamente eficaz para otimizar o processo de levedação de massas em padarias e pastelarias. A sua construção em aço inoxidável AISI 430 assegura durabilidade excepcional e facilidade de higienização, características fundamentais em ambientes de trabalho rigorosos.

Com um controlo térmico apurado, proporcionado por um termóstato preciso, este equipamento é capaz de criar um ambiente ideal para a levedação, contribuindo para a redução significativa dos tempos de espera, sem comprometer as qualidades organolépticas dos alimentos. As suas especificações técnicas garantem a consistência necessária para resultados de excelência, elevando o padrão da sua produção.

Aplicações Profissionais

Este sistema de fermentação é perfeitamente adequado para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas de grande volume que necessitam de um controlo exato sobre o processo de fermentação de pão, pizza, bolos e outros produtos de massa. A sua capacidade considerável e desempenho estável são ideais para operações de média e grande escala, onde a qualidade e a rapidez na confeção são primordiais. Otimize a sua produção e garanta sempre produtos frescos e com a textura desejada para os seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	850x1030x770 mm
Dimensão dos Tabuleiros	600x400 mm
Capacidade de Tabuleiros	10
Potência Total	2,4 kW

Característica	Detalhe
Peso Líquido	91 kg
Tensão	230 V
Controlo	Eletromecânico com Termóstato
Material da Câmara	Aço Inoxidável AISI 430

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas desta estufa de fermentação elétrica?

R: A estufa elétrica tem dimensões de 850x1030x770 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de espaço adequado para a sua instalação na sua cozinha profissional.

P: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta estufa?

R: Esta estufa de fermentação requer uma tensão de 230 V e tem uma potência total de 2,4 kW. Certifique-se de que a sua instalação elétrica cumpre estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente.

P: Como se realiza a manutenção e limpeza da câmara de cozedura?

R: A câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI 430, facilitando a limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, seguindo as instruções do fabricante, para manter a higiene e a durabilidade do equipamento.

P: Esta estufa inclui controlo de temperatura?

R: Sim, a estufa está equipada com um painel de controlo eletromecânico e um termóstato que permite o controlo preciso da temperatura, essencial para otimizar os tempos de fermentação sem comprometer as propriedades organoléticas dos alimentos.

P: Para que tipo de estabelecimentos esta estufa é recomendada?

R: É ideal para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que produzem produtos de fermentação em volume, garantindo a uniformidade e qualidade em cada fornada.