

# 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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

<b>Modelo</b>	UD2106.710
<b>FAQ</b>	<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>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	estufa de fermentação elétrica, estufa 10 tabuleiros, estufa para pastelaria
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12937
<b>Alt Text Imagens</b>	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.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Estufa Elet Udeapt1064 10t 60x40 Mod Udfs416/6
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	Fornos > Acessorios
<b>Categorias Secundárias</b>	FORNOS
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	EUXF023,EUXF043,EUXFT193

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	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.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Pastelaria e Chef Boulanger, Responsáveis de F&B de Unidades Hoteleiras, Gestores de Produção de Padarias e Cozinhas Centrais
<b>Descrição Curta Original</b>	<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>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<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>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRMF6004S,HRMF6004E,HRMF9004S
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	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.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	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.