

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Estufa de Fermentação Elétrica para 10 Tabuleiros 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.711	Modelo:	UD2106.711
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	81.4 kg	Dimensões:	850 x 1030 x 770 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2106.711

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta estufa de fermentação e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta estufa de fermentação elétrica tem dimensões de 850x1030x770 mm. Recomenda-se que seja previsto um espaço adicional em redor do equipamento para ventilação e para facilitar as operações de carga e descarga dos tabuleiros, bem como para a manutenção., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta estufa de fermentação? A: A estufa requer uma tensão de 230 V e tem uma potência total de 1,8 kW. É fundamental que a instalação elétrica cumpra as normativas de segurança e que seja realizada por um técnico qualificado para garantir o bom funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta estufa de fermentação? A: A câmara de cozedura é em aço inoxidável AISI 430, o que facilita a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. A manutenção preventiva, incluindo a verificação do termóstato e elementos elétricos, deve ser efetuada periodicamente por um profissional especializado.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Estufa de Fermentação Elétrica, Estufa para 10 Tabuleiros, Estufa Fermentação Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12939

Alt Text Imagens

Estufa Elet Udeapt1064 10t 60x40 Mod.udfbm-ts416/6 Estufa elétrica profissional UDI para padaria, 10 tabuleiros 60x40cm, em aço inoxidável com rodas e porta de vidro.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Estufa Elet Udeapt1064 10t 60x40 Mod.udfbm-ts416/6

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Acessorios

Categorias Secundárias

FORNOS

Upsells (SKU | Título)

GR443SF,EUXF043,EUXFT193

Uso Profissional - Dicas

Mantenha um recipiente com água no fundo da câmara para gerar humidade passiva e evitar que a pele da massa resseque durante o processo., Realize o pré-aquecimento da estufa 15 minutos antes da introdução dos tabuleiros para garantir que o primeiro ciclo de fermentação seja perfeitamente homogéneo., Para massas de longa fermentação, utilize o termostato em temperaturas mais baixas para permitir o desenvolvimento de sabores complexos sem acelerar excessivamente a levedura., Limpe diariamente os resíduos de farinha e humidade para prevenir a oxidação e garantir o cumprimento das normas HACCP.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria e Padeiro Profissional, Gestor de Operações de Catering e Cozinhas Industriais, Responsável de F&B de Unidades Hoteleiras
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>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 850x1030x770 mm Dimensões: Tabuleiros 600x400 mm Capacidade Tabuleiros 10 mm Potência: Total 1,8 kw Peso Líquido:-Bruto Kg 81,4/- kg</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRFT7508S,HRFTE7504S
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção de Padaria e Pastelaria Fina: Utilizada para a fermentação controlada de massas levedadas, como croissants e brioches, garantindo que o produto atinja o volume ideal antes da cozedura. A estabilidade térmica evita que a gordura das massas folhadas derreta prematuramente, assegurando a textura correta após o forno., Pizarias e Buffets de Grande Volume: Ideal para a maturação e levedação rápida de bolas de massa de pizza em tabuleiros 60x40, permitindo que a equipa de cozinha mantenha um stock rotativo constante para responder a picos de procura. Otimiza o espaço de bancada ao verticalizar a produção em 10 níveis de arrumação., Pequeno-Almoço de Hotelaria (Breakfast Service): Permite a regeneração e fermentação final de produtos de padaria ultracongelados antes do serviço matinal, garantindo pão quente e fofo com tempos de preparação reduzidos. A simplicidade do painel electromecânico facilita a operação por turnos de equipas polivalentes.
Uso Profissional - Introdução	Esta estufa de fermentação elétrica de 10 níveis é um equipamento fundamental para otimizar o fluxo de produção em padarias e pastelarias de alto rendimento, permitindo um controlo rigoroso da temperatura e humidade que garante a padronização do crescimento das massas. Construída em aço inoxidável AISI 430, oferece a robustez necessária para o funcionamento contínuo em ambientes de cozinha industrial, eliminando a dependência das variações térmicas ambientais e acelerando o ciclo operacional sem comprometer a estrutura alveolar dos produtos.

Descricao Resumida

Estufa de fermentação elétrica profissional para 10 tabuleiros de 60x40 cm. Reduz tempos de fermentação com controlo termostático.

Estufa de Fermentação — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos hoteleiros, este armário de fermentação acelera o processo de levedação de massas e produtos de pastelaria. A sua robustez, aliada à construção em aço inoxidável, assegura uma longa durabilidade e uma manutenção simplificada, tornando-o um ativo indispensável para ambientes de restauração exigentes.

O controlo de temperatura é gerido por um termostato de elevada precisão, que cria o ambiente ideal para a fermentação, potenciando o processo sem alterar as qualidades organolépticas dos alimentos. Observe uma redução significativa nos tempos de preparação, o que se traduz num aumento substancial da eficiência operacional da sua cozinha.

A câmara de levedação é espaçosa e o painel de controlo eletromecânico oferece uma operacionalidade intuitiva. Assim, a sua equipa pode dedicar-se totalmente à produção de um produto final de qualidade superior. Este equipamento é a escolha acertada para padarias, pastelarias, restaurantes e hotéis que procuram consistência e agilidade na sua produção diária.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor alimentar. Em padarias e pastelarias, onde a levedação controlada é crucial, garante a qualidade excepcional do pão e dos produtos de confeitaria. É também uma solução valiosa para restaurantes e hotéis que confeccionam pão fresco ou pizzas, permitindo otimizar e agilizar o processo produtivo.

Devido à sua capacidade de gerir grandes volumes de tabuleiros de 60x40 cm, este armário de fermentação é ideal para cozinhas industriais e serviços de catering. Garante resultados consistentes na fermentação de massas para pizza, pão, croissants e outros produtos, que beneficiam de um desenvolvimento perfeito em ambiente controlado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	850x1030x770 mm
Capacidade de Tabuleiros	10 Tabuleiros de 600x400 mm
Material Câmara de Cozedura	Aço inoxidável AISI 430
Potência Total	1,8 kW
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Controlo de Temperatura	Termostato
Painel de Controlo	Eletromecânico
Peso Líquido	81,4 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros desta estufa de fermentação?

Esta estufa é projetada para acomodar até 10 tabuleiros de 600x400 mm, otimizando a produção em cozinhas profissionais de grande volume.

É fácil controlar a temperatura interna do equipamento?

Sim, o controlo de temperatura é feito através de um termostato preciso e um painel eletromecânico, o que garante ajustes simples e eficientes para diferentes tipos de massa.

Que tipo de estabelecimentos beneficiarão mais com este equipamento?

Este equipamento é ideal para padarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram otimizar o processo de fermentação e reduzir os tempos de produção de forma consistente.

Qual o material da câmara de cozedura?

A câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI 430, garantindo durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar em ambientes profissionais.

Quais os requisitos de instalação elétrica para esta câmara de levedação?

A estufa requer uma tensão de 230 V e tem uma potência total de 1,8 kW. É crucial que a instalação elétrica cumpra as normativas de segurança e que seja executada por um técnico qualificado para assegurar o funcionamento correto do equipamento.