

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

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



Forno Combinado Eléctrico Vapor Direto 10 Tabuleiros GN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.740	Modelo:	UD2106.740
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	140.4 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 1130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2106.740

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para instalar este forno elétrico combinado? A: Este forno elétrico combinado tem as seguintes dimensões: 850x1041x1130 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever espaço adicional para ventilação e manutenção, especialmente na parte traseira e lateral, conforme as normas de instalação de equipamentos para cozinhas profissionais. O espaço entre as prateleiras é de 80 mm., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno? A: O forno elétrico combinado opera com uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 27,5 kW. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, garantindo uma ligação elétrica trifásica adequada e em conformidade com as normas de segurança locais para equipamentos de alta potência em cozinhas profissionais., Q: Como é feita a limpeza e manutenção deste forno industrial? A: A limpeza regular do forno deve ser feita após cada utilização, com produtos específicos para fornos industriais e um pano macio, garantindo a remoção de resíduos alimentares nas superfícies internas e externas. Os motores bidirecionais (3 unidades) e o sistema de vapor direto requerem manutenção periódica por técnicos especializados para assegurar o seu bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

forno elétrico combinado, forno 10 tabuleiros GN2/1, forno industrial vapor

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12965

Alt Text Imagens

Forno Elt Vapor Direto Mec Udfse1021 10x2/1gn Forno elétrico de convecção industrial a vapor direto em aço inox com 10 níveis, ideal para restauração profissional.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Elt Vapor Direto Mec Udfse1021 10x2/1gn

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS

Upsells (SKU | Título)

CHCR-102,MS165.462.009

Uso Profissional - Dicas	<p>Instale sempre um descalcificador de água de alta eficiência para proteger os injetores de vapor direto e prolongar a vida útil das resistências., Utilize a capacidade GN2/1 para maximizar a circulação de ar em cargas completas, garantindo que o espaço de 80 mm entre prateleiras é respeitado para uma homogeneidade perfeita., Para obter melhores resultados em pastelaria industrial, pré-aqueça o forno 15% acima da temperatura de cozedura para compensar a perda térmica durante a abertura da porta., Realize a limpeza da câmara de cozedura diariamente enquanto o forno ainda mantém alguma temperatura residual para facilitar a remoção de gorduras carbonizadas.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chefes de Cozinha de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Eventos, Responsáveis de Produção de Cozinhas Centrais e Refeitórios</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Forno elétrico combinado 10 tabuleiros GN2/1 com painel eletromecânico, o novo forno permite uma gestão de alta performance para obter os melhores resultados na cozinha com uma excelente uniformidade da cozedura e tempos rápidos com uma conseqüente redução do consumo.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 850x1041x1130 mm
 Dimensões: Tabuleiros 2/1GN mm
 Cones 230 nr
 Espaço entre Prateleiras 80 mm
 Temperatura 100 - 270 °C
 Peso Líquido: - Bruto: 140,4 kg
 Motor bidirecionais 3nr
 Potência: Total 27,5 kw
 Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>EX19000755,EX19000757,VTVS7080BMET</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Banquetes e Eventos de Grande Escala: A capacidade GN2/1 permite a regeneração simultânea de grandes quantidades de empratados ou a cozedura de peças inteiras de carne. O sistema de vapor direto garante que os alimentos mantêm a humidade e suculência necessárias para serviços de catering onde o tempo entre a preparação e o serviço é crítico., Produção em Cozinhas Hospitalares e Escolares: Ideal para a confeção de dietas saudáveis através do modo de vapor, permitindo cozinhar legumes e acompanhamentos preservando nutrientes e cor original. A robustez do painel eletromecânico facilita a operação por diferentes turnos, garantindo uma manutenção simplificada e elevada disponibilidade do equipamento., Assados Tradicionais em Restauração de Volume: Utilizando a convecção com os três motores bidirecionais, o forno assegura uma selagem uniforme de carnes e uma crosta perfeita em assados de estilo português. A distribuição homogénea do calor elimina a necessidade de rodar manualmente os tabuleiros, otimizando o fluxo de trabalho da brigada de cozinha.</p>

Uso Profissional - Introdução

Este forno elétrico combinado de alta performance é um ativo estratégico para cozinhas profissionais de grande escala, oferecendo uma capacidade de 10 tabuleiros GN2/1 que duplica a produtividade num espaço de ocupação otimizado. A integração do sistema de vapor direto com motores bidirecionais assegura uma precisão térmica e hidrométrica rigorosa, essencial para garantir a padronização de resultados e a redução de perdas por desidratação em operações de regime intensivo.

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico industrial de 10 tabuleiros GN2/1 com vapor direto, ideal para cozedura uniforme e otimizada em cozinhas profissionais. Painel intuitivo.

Descricao Completa

forno elétrico combinado — Forno Combinado Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção combinada de alta performance, apto para 10 tabuleiros de formato GN2/1, constitui uma solução excepcional para cozinhas de grande volume que procuram maximizar a produtividade e a robustez. Dotado de tecnologia de vapor direto, este forno assegura uma cozedura homogénia e eficiente. O resultado são pratos sempre no ponto, com a textura e humidade ideais, indispensáveis em qualquer cozinha profissional.

O painel eletromecânico, desenhado para ser intuitivo e fácil de manusear, confere-lhe controlo rigoroso sobre os parâmetros culinários, permitindo uma operação consistente e sem complicações. A sua construção sólida, aliada aos motores bidirecionais e ao baixo consumo energético, reforça a durabilidade do aparelho e contribui para uma gestão económica a longo prazo, sem comprometer os padrões de qualidade gastronómica. A distribuição uniforme do calor evita pontos quentes e frios, garantindo que cada tabuleiro beneficia de um tratamento térmico rigoroso e consistente.

Aplicações Profissionais

Este forno combinado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor de hotelaria e restauração, incluindo restaurantes de grande volume, empreendimentos hoteleiros, empresas de catering e cozinhas industriais. É uma ferramenta ideal para preparar desde assados complexos e pratos cozidos a vapor, até pastelaria e padaria de alta qualidade, garantindo resultados fiáveis mesmo durante os períodos de maior procura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	850x1041x1130 mm
Capacidade de Tabuleiros	10 tabuleiros GN2/1
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Gama de Temperatura	100 - 270 °C
Peso Líquido/Bruto	140,4 kg
Motores Bidirecionais	3 unidades
Potência Total	27,5 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno, projetado para cozinhas com elevada capacidade de produção, pode acomodar 10 tabuleiros no formato GN2/1 de forma eficiente.

É fácil de operar para a minha equipa?

Sim, o painel eletromecânico foi concebido para ser extremamente intuitivo, permitindo que a sua equipa domine rapidamente as diversas funções e configurações do forno.

Este equipamento é adequado para que tipo de gastronomia?

Graças às suas funcionalidades avançadas de vapor direto e controlo preciso de temperatura, este forno é versátil para uma ampla gama de culinárias, desde pratos cozidos a vapor até assados e produtos de pastelaria fina.

Quais as dimensões e o espaço necessário para instalar este forno elétrico combinado?

Este forno elétrico combinado tem as seguintes dimensões: 850x1041x1130 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever espaço adicional para ventilação e manutenção, especialmente na parte traseira e lateral, conforme as normas de instalação de equipamentos para cozinhas profissionais. O espaço entre as prateleiras é de 80 mm.

Como é feita a limpeza e manutenção deste forno industrial?

A limpeza regular do forno deve ser feita após cada utilização, com produtos específicos para fornos industriais e um pano macio, garantindo a remoção de resíduos alimentares nas superfícies internas e externas. Os motores bidirecionais (3 unidades) e o sistema de vapor direto requerem manutenção periódica por técnicos especializados para assegurar o seu bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento.