

# 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: 07/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Elétrico a Vapor Direto Programável 10 GN 2/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.745	<b>Modelo:</b>	UD2106.745
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	140.4 kg	<b>Dimensões:</b>	850 x 1035 x 1130 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2106.745

## FAQ

Q: Quais são as dimensões do forno e qual o espaço necessário para instalação? A: O forno tem dimensões de 850x1035x1130 mm (largura x profundidade x altura). É necessário considerar um espaço adicional para permitir a ventilação adequada e o acesso para manutenção, bem como a abertura da porta de fecho cruzado., Q: Quais são os requisitos de ligação elétrica para este forno? A: O forno requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 27,5 kW. Recomenda-se a instalação por um electricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento adequado do equipamento., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza deste forno profissional? A: A limpeza do forno é facilitada pelo seu design e materiais. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos profissionais e a limpeza regular para manter a sua eficiência e higiene. O grau de proteção IPX4 garante resistência a salpicos de água. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas., Q: Este forno inclui acessórios ou quais são os acessórios compatíveis? A: O forno permite a utilização de 10 tabuleiros 2/1GN. Não são especificados acessórios incluídos na embalagem base. Sugerimos verificar a disponibilidade de tabuleiros adicionais, grelhas ou suportes específicos para otimizar o uso do forno de acordo com as necessidades da sua cozinha.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Forno Elétrico Profissional, Forno a Vapor Direto, Forno Convecção 10 GN
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12967
<b>Alt Text Imagens</b>	Forno Elt Vap Direto Progr Udfbme1021 10x2/1gn Forno combinado eléctrico UDI profissional em aço inox com painel digital e capacidade para 10 tabuleiros GN 2/1.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Forno Elt Vap Direto Progr Udfbme1021 10x2/1gn
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FORNOS > Convertores Gastronomia > Eléctricos
<b>Categorias Secundárias</b>	FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS1.101.781.021,EX19000757,EX19000755

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Utilize a função de pré-aquecimento programada para garantir que a câmara atinge a temperatura de selagem térmica antes da introdução da carga total de tabuleiros., Para obter uma crosta crocante em assados de panificação ou carnes, utilize a extração de humidade nos últimos 10% do tempo de cozedura da receita programada., Verifique regularmente o estado do descalcificador de água ligado à entrada de vapor direto para evitar a acumulação de calcário nos motores bidireccionais e resistências., Aproveite o generoso espaçamento de 80 mm entre prateleiras para cozinhar produtos com alturas elevadas sem comprometer a circulação de ar forçado.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha Executivo em Hotéis de 4 e 5 estrelas, Gestor de Unidades de Catering e Eventos Corporativos, Responsável de Produção em Cozinhas Centrais e Cantinas Industriais</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Forno eléctrico vapor direto, com sistema de cozedura por convecção renovado para cozedura uniforme nos tabuleiros de 10 2/1GN disponíveis. Um forno com os pontos fortes da gama, porta de fecho cruzado, pés ajustáveis, grau de proteção IPX 4, 100 receitas programáveis ??e muito mais para permitir expressar se plenamente na cozinha.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 850x1035x1130 mm&lt;br /&gt; Dimensões: Tabuleiros 2/1GN mm&lt;br /&gt; Cones 230 nr&lt;br /&gt; Espaço entre Prateleiras 80 mm&lt;br /&gt; Temperatura 30-270 °C&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: 140,4 kg&lt;br /&gt; Motor bidireccionais 3nr&lt;br /&gt; Potência: Total 27,5 kw&lt;br /&gt; Tensão: 400 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>JUU1939,HRMF7504S,HRFTE6006S</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Banquetes e Eventos de Grande Escala: A utilização de tabuleiros 2/1GN permite duplicar a capacidade de produção por ciclo face ao padrão GN 1/1, sendo ideal para a regeneração simultânea de centenas de doses ou para o assado lento de grandes peças de carne com controlo de humidade., Cozinhas Centrais e Unidades de Produção: A programação de receitas com múltiplos passos assegura que equipas rotativas consigam executar preparações complexas, como o 'cook-and-chill', mantendo a consistência organolética e a segurança alimentar sem necessidade de supervisão constante do Chef., Guarnições de Legumes em Unidades Hoteleiras: O sistema de vapor direto é utilizado para a cozedura rápida de hortícolas em grandes volumes, preservando a cor, a textura e o valor nutricional dos alimentos, reduzindo drasticamente os tempos de preparação em comparação com métodos tradicionais de fervura.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O Forno Elétrico a Vapor Direto Programável com capacidade para 10 tabuleiros 2/1GN é uma solução de alto rendimento para cozinhas de grande escala, combinando uma potência de 27,5 kW com a precisão de 100 receitas programáveis para garantir a padronização absoluta dos processos térmicos. A sua tecnologia de motores bidirecionais e o sistema de vapor direto permitem alternar entre convecção pura e cozedura combinada, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes onde a velocidade de regeneração e a uniformidade de cozedura são críticas para a rentabilidade operacional.

## Descricao Resumida

Forno convetor elétrico a vapor direto para 10 tabuleiros 2/1GN. Cozedura uniforme, 100 receitas programáveis e temperatura de 30-270°C. Potência de 27,5 kW.

## Descricao Completa

### Forno Elétrico Profissional — Forno Profissional Programável — Principais Vantagens

---

Este equipamento culinário de vapor direto foi especificamente concebido para os ambientes de cozinha profissional mais exigentes, assegurando um desempenho constante e excepcional na confeção de diversos pratos. Através da sua cozedura por convecção otimizada, este forno garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para preparar grandes lotes de alimentos em tabuleiros 2/1GN, otimizando a eficiência operacional do seu negócio.

Com a sua funcionalidade programável, que inclui cem receitas pré-definidas, este forno oferece uma adaptabilidade incomparável e simplifica a operação diária. Esta característica torna-o ideal para a otimização de processos em cozinhas de alta produção, permitindo uma padronização rigorosa dos resultados. A robustez da sua estrutura, complementada por pés ajustáveis e um grau de proteção IPX4, confere durabilidade e facilita a manutenção em qualquer estabelecimento de restauração.

Equipado com motores bidirecionais e uma porta de fecho cruzado, este aparelho assegura um controlo de temperatura preciso, que varia entre os 30 °C e os 270 °C. Esta versatilidade permite uma vasta gama de aplicações culinárias, desde assados delicados a preparações que exigem temperaturas elevadas.

### Aplicações Profissionais

---

Este robusto aparelho é a solução ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram performance e excelência na confecção de grandes volumes de alimentos. É perfeito para cozer, assar ou cozer a vapor uma variedade de produtos, desde carnes e peixes a legumes e produtos de padaria e pastelaria.

A sua generosa capacidade para 10 tabuleiros 2/1GN torna-o indispensável em cozinhas centrais e serviços de catering, onde a consistência dos resultados e a rapidez na produção são fatores críticos. É igualmente adequado para cantinas e refeitórios que necessitam de produzir refeições nutritivas e saborosas em larga escala, garantindo a satisfação de um número elevado de clientes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	850x1035x1130 mm
Capacidade de Tabuleiros	10 tabuleiros 2/1GN
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Temperatura	30-270 °C
Peso Líquido	140,4 kg
Motor	3 motores bidirecionais
Potência Total	27,5 kW
Tensão	400 V
Grau de Proteção	IPX4

### Perguntas Frequentes

#### **Qual a capacidade máxima de tabuleiros e que tipo são compatíveis com este aparelho?**

Este forno foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros do tipo 2/1GN. Este formato é ideal para operações de produção em grande escala, otimizando o espaço e a eficiência na sua cozinha.

#### **É possível personalizar e programar múltiplas receitas neste equipamento?**

Sim, o forno oferece uma interface programável com capacidade para armazenar até 100 receitas pré-definidas. Esta funcionalidade é crucial para garantir a consistência e a padronização das suas preparações culinárias diárias.

#### **Quais os requisitos de instalação elétrica necessários para este forno elétrico industrial?**

Este forno opera a uma tensão de 400 V com uma significativa potência total de 27,5 kW. Recomenda-se vivamente que a instalação seja realizada por um electricista certificado para

assegurar a conformidade com as normas de segurança e um funcionamento ideal.

**Que características de design contribuem para a durabilidade e facilidade de limpeza deste equipamento?**

O forno possui uma construção robusta, pés ajustáveis para estabilidade e um grau de proteção IPX4, tornando-o resistente a salpicos de água. Estas características, juntamente com o seu design intuitivo, simplificam as tarefas de manutenção e limpeza diárias.

**Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos profissionais?**

O seu alto desempenho e capacidade para 10 tabuleiros 2/1GN tornam este forno perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, hotéis, empresas de catering, cozinhas centrais e refeitórios que exigem elevada produtividade e qualidade constante.