

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Micro-ondas Combinado Profissional 38L c/ Grill e Convecção

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2107.604	<b>Modelo:</b>	UD2107.604
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	32 kg	<b>Dimensões:</b>	595 x 542 x 460 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2107.604

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste microondas combinado? A: Este microondas combinado possui dimensões de 595 mm de largura, 542 mm de profundidade e 460 mm de altura. É crucial garantir espaço adicional para ventilação adequada à volta do aparelho, especialmente na parte traseira e laterais, conforme as instruções do manual técnico, para assegurar o seu correto funcionamento e durabilidade., Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para este equipamento de 38 litros? A: O microondas combinado requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência máxima de 3,4 kW. Certifique-se de que a instalação elétrica existente na sua cozinha profissional suporta esta carga, sendo aconselhável a verificação por um eletricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e um desempenho otimizado do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária e periódica deste microondas profissional? A: A limpeza diária deve ser feita com um pano húmido e detergente suave nas superfícies externas e internas em aço inoxidável. Para uma limpeza mais profunda, especialmente do interior, pode-se usar produtos específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos. O prato de vidro deve ser removido e lavado regularmente. A manutenção periódica pode incluir a verificação das vedações da porta e do estado geral do interior, a fim de garantir a higiene e a eficiência do equipamento., Q: Este microondas combinado inclui acessórios ou existem acessórios compatíveis que podem ser adquiridos à parte? A: Este modelo inclui o prato de vidro standard com 320 mm de diâmetro. Não inclui outros acessórios específicos. Para informações sobre acessórios compatíveis, como suportes ou prateleiras adicionais, recomenda-se consultar o catálogo online ou contactar o nosso serviço de apoio ao cliente, a fim de explorar as opções disponíveis que possam complementar o uso deste equipamento na sua cozinha profissional., Q: Qual é a política de garantia e como funciona o serviço de assistência técnica pós-venda para este equipamento? A: Este microondas combinado beneficia da garantia legal aplicável a equipamentos profissionais, que cobre defeitos de fabrico. Para acionar a garantia ou solicitar assistência técnica, entre em contacto com o nosso departamento de serviço de apoio ao cliente, munido do comprovativo de compra. Dispomos de uma rede de técnicos especializados para assegurar a rápida resolução de quaisquer problemas, minimizando o impacto na sua operação.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

microondas combinado profissional, forno convector, grill elétrico

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12973

**Alt Text Imagens**

Forno Microondas Umg38 Combi C/grill+conv.38lts Forno de encaixe em aço inoxidável com visor digital, grelha interior e comandos rotativos para cozinha moderna.

<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Forno Microondas Umg38 Combi C/grill+conv.38lts
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	CONFEÇÃO > Fornos Micro-Ondas
<b>Categorias Secundárias</b>	CONFEÇÃO
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	EUXF043,EUXFT193
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Utilize recipientes de cerâmica ou vidro temperado profissional para maximizar a distribuição de calor na função combinada convecção-micro-ondas., Programe ciclos de descongelação por peso para evitar a cozedura periférica de alimentos sensíveis, preservando a integridade das fibras., Realize a higienização interna com o forno ainda ligeiramente morno para facilitar a remoção de gorduras das paredes de aço inoxidável, evitando acumulados que comprometem o magnetron., Aproveite o prato giratório de 320 mm para garantir a uniformidade em processos de regeneração múltipla de doses individuais em simultâneo.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chefes de Cozinha de Restaurantes de Serviço Rápido, Responsáveis de F&B em Unidades Hoteleiras, Gestores de Cafetarias e Pastelarias de Elevado Tráfego
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Com 3 Funções: Micro ondas, Forno Convector e Grill. Com descongelação automática, Estrutura em aço inox</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 595x542x460 mm  Descongelação S  Capacidade 38 Lt  Cor Interior aço inox  Cor Exterior aço inox  Temporizador S  Eletrónico S  Prato Vidro S  Diametro Prato 320 mm  Grill S  Peso liquido: 32 kg  Potência: Grill 1,5 kw  Potência: 3,4 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	HRCNS9004S,HRCN9004S,HRCNS9008S
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Finalização de Pastelaria e Padaria Fina: Utilização da função convecção para regenerar folhados e croissantaria, garantindo que a massa recupera a crocância original enquanto o recheio atinge a temperatura de serviço ideal em segundos., Serviço de Room Service e Bares de Hotel: Execução rápida de pratos ligeiros e snacks quentes, como sanduíches gourmet gratinadas ou lasanhas individuais, utilizando a função combinada para cozinhar o núcleo e dourar a superfície simultaneamente., Apoio ao Mise en Place em Restaurantes: Aceleração do processo de descongelação técnica de proteínas de alto valor unitário e pré-confeção de vegetais densos, libertando os fornos principais de grande capacidade para as produções de maior volume.

## Uso Profissional - Introdução

Este micro-ondas combinado de 38 litros representa uma unidade de alta performance essencial para cozinhas profissionais que operam em regimes de espaço otimizado e exigem polivalência técnica. Ao integrar tecnologia de micro-ondas, convecção e grill num único equipamento de aço inoxidável com 3,4 kW de potência, permite acelerar ciclos de confeitura sem comprometer a textura e a caramelização dos alimentos, garantindo uma resposta ágil em picos de serviço e uma consistência térmica superior em comparação com equipamentos domésticos.

## Descricao Resumida

Micro-ondas combinado profissional 38L com funções micro-ondas, forno convector e grelhador. Ideal para cozinhas de hotelaria e restauração com estrutura em aço inoxidável e descongelação automática.

## Descricao Completa

### micro-ondas combinado profissional — ondas Combinado — Principais Vantagens

Este forno micro-ondas combinado é uma solução versátil para cozinhas profissionais que buscam eficiência e multifuncionalidade. Este equipamento integra três funções essenciais – micro-ondas, forno convector e grelhador – permitindo confeccionar uma diversidade de pratos, desde o aquecimento rápido até assados e grelhados.

A construção robusta em aço inoxidável, presente tanto no interior quanto no exterior, garante uma durabilidade excepcional, facilidade de higienização e resistência ao ambiente exigente de qualquer cozinha industrial. A funcionalidade de descongelação automática otimiza significativamente os tempos de preparação, contribuindo para uma maior produtividade no seu estabelecimento.

Com controlo eletrónico preciso e um temporizador integrado, este aparelho oferece uma programação exata para resultados culinários consistentes em cada utilização. O prato giratório em vidro, com 320 mm de diâmetro, assegura uma distribuição uniforme do calor, fundamental para um cozinhado perfeito.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e bares que necessitam de um forno polivalente e rápido. É perfeitamente adequado para aquecer, cozinhar, descongelar, gratinar e assar pequenas e médias porções, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade do serviço ao

cliente. A sua capacidade útil de 38 litros torna-o flexível para diversas aplicações, particularmente em cozinhas com volume de produção moderado, onde a otimização do espaço e a adaptabilidade tecnológica são fatores cruciais. Este forno multifuncional permite ao seu negócio expandir as opções do menu e responder rapidamente às necessidades do serviço, garantindo sempre a satisfação dos seus clientes.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	595x542x460 mm
Capacidade	38 Litros
Material Interior	Aço Inoxidável
Material Exterior	Aço Inoxidável
Descongelação Automática	Sim
Função Grill	Sim
Função Convecção	Sim
Temporizador	Sim
Controlo	Eletrónico
Prato para Cozedura	Vidro
Diâmetro do Prato	320 mm
Peso Líquido	32 kg
Potência Total	3,4 kW
Potência Grill	1,5 kW
Tensão Elétrica	230 V

## Perguntas Frequentes

### **Q: Qual a capacidade interna exata deste micro-ondas combinado profissional?**

A: Este micro-ondas combinado dispõe de uma funcional capacidade de 38 litros, o que o torna ideal para as exigências e necessidades de diversas cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

**Q: Que métodos de cozedura são disponibilizados por este equipamento multifuncional?**

A: O aparelho oferece três modos de cozedura distintos: micro-ondas para aquecimento e confeção rápida, forno convector para assados uniformes, e grelhador para gratinar e tostar, proporcionando uma vasta gama de opções culinárias.

**Q: A limpeza e manutenção deste micro-ondas são complexas ou simplificadas?**

A: Graças à sua construção integral em aço inoxidável, tanto nas superfícies internas quanto externas, a limpeza diária e a manutenção são bastante fáceis, garantindo sempre elevada higiene e durabilidade para uso intensivo profissional.

**Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste microondas combinado?**

A: Este microondas combinado possui dimensões de 595 mm de largura, 542 mm de profundidade e 460 mm de altura. É crucial garantir espaço adicional para ventilação adequada à volta do aparelho, especialmente na parte traseira e laterais, conforme as instruções do manual técnico, para assegurar o seu correto funcionamento e durabilidade.

**Q: Qual é a política de garantia e como funciona o serviço de assistência técnica pós-venda para este equipamento?**

A: Este microondas combinado beneficia da garantia legal aplicável a equipamentos profissionais, que cobre defeitos de fabrico. Para acionar a garantia ou solicitar assistência técnica, entre em contacto com o nosso departamento de serviço de apoio ao cliente, munido do comprovativo de compra. Dispomos de uma rede de técnicos especializados para assegurar a rápida resolução de quaisquer problemas, minimizando o impacto na sua operação.