

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Combinado Vap. Direto 4 Tab. 60x40 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD4001.108	<b>Modelo:</b>	4001.108
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	85 kg	<b>Dimensões:</b>	777 x 729 x 777 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	4001.108

### Descricao Resumida

Forno combinado profissional com vapor direto, painel eletromecânico e capacidade para 4 tabuleiros 60x40 cm. Ideal para cozinhas exigentes.

## Descrição Completa

Este forno profissional, projetado para cozinhas de alta exigência, oferece uma versatilidade impressionante com os seus três modos de confeitura. O seu sistema de convecção garante uma distribuição uniforme do calor para assados perfeitos, enquanto a função a vapor é ideal para cozinhar de forma saudável e preservar os nutrientes dos alimentos. Com a opção combinada, permite criar pratos de excelência, controlando humidade e temperatura de forma precisa. É uma solução robusta e fiável para qualquer estabelecimento que procure otimizar os seus processos de confeitura.

### forno combinado — Forno Conveter — Principais Vantagens

- **Controlo Eletromecânico Preciso:** O painel intuitivo com indicadores claros facilita a operação e o controlo total sobre o processo de confeitura.
- **Cozedura Uniforme:** O sistema Autoreverse garante a inversão automática do sentido de rotação do ventilador, promovendo uma distribuição homogénea do calor e vapor por toda a câmara.
- **Segurança e Eficiência Energética:** A porta com vidro duplo temperado termorrefletivo, com cavidade de ar, evita a radiação de calor para o utilizador e aumenta a eficiência térmica do equipamento.
- **Flexibilidade de Confeitura:** Com modos de convecção, vapor e combinado, este equipamento adapta-se a uma vasta gama de receitas e técnicas culinárias.
- **Manutenção Simplificada:** O sistema de limpeza manual, com opção de chuveiro de mão externo, torna a higienização do forno uma tarefa prática e rápida.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis, e qualquer cozinha profissional que exija um elevado desempenho e precisão na confeitura. As suas funcionalidades permitem preparar desde pães e doces até carnes suculentas e vegetais no ponto ideal. A capacidade para 4 tabuleiros de 60x40 cm é perfeita para produções de média escala, garantindo rapidez e qualidade em cada serviço.

### Características Técnicas

Dimensões	777x729x777h mm
-----------	-----------------

<b>Capacidade Câmara</b>	4x (600x400 mm)
<b>Espaço entre prateleiras</b>	90 mm
<b>Potência Total</b>	7,25 kW
<b>Peso Líquido - Bruto</b>	74/85 Kg
<b>Tensão</b>	400 V

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipos de confeitaria este equipamento é mais adequado?**

Este forno é extremamente versátil, adequado tanto para assados em convecção, cozinhados a vapor ou uma combinação de ambos, sendo ideal para uma vasta gama de pratos em cozinhas profissionais. A sua capacidade de operar em três modos distintos oferece flexibilidade para diversas preparações culinárias.

### **Qual a capacidade máxima de tabuleiros que o forno suporta?**

Este equipamento tem capacidade para acomodar até 4 tabuleiros de dimensões 600x400 mm, o que o torna ideal para produções de média escala em estabelecimentos de restauração e pastelaria.

### **O forno possui algum sistema de autolimpeza?**

O forno está equipado com um sistema de limpeza manual, que pode ser complementado com um chuveiro de mão externo opcional para facilitar a higienização da câmara de confeitaria após o uso.

### **Posso controlar a temperatura e o vapor de forma independente?**

Sim, o painel de comando eletromecânico permite um controlo preciso e independente da temperatura e do vapor, nomeadamente nos modos de vapor e combinado, oferecendo uma grande versatilidade na programação. Isto permite adaptar a confeitaria às necessidades específicas de cada receita.

### **Este equipamento é adequado para pastelaria?**

Sim, o design e as funções deste forno, incluindo o sistema Autoreverse para uma distribuição de calor uniforme e o modo combinado, são perfeitamente adequados para pastelaria, garantindo resultados consistentes em produtos de panificação e doçaria.