

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Combinado Elétrico Tátil 6x GN 2/1, 19 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.610	Modelo:	UD4001.610
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	120 kg	Dimensões:	1072 x 907 x 775 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.610

FAQ

Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno? A: O Forno Elétrico de Vapor Direto SYE062B apresenta dimensões de 1072x907x775 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e manutenção adequadas, bem como para facilitar a abertura da porta e o manuseamento dos tabuleiros., Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para este equipamento? A: Este forno requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V, com uma potência total de 19 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança e as especificações elétricas do equipamento., Q: Como funciona o sistema de lavagem automática e quais os requisitos de manutenção? A: O forno inclui um sistema de lavagem automática fornecido com um recipiente para detergente líquido, o que simplifica a limpeza diária. A manutenção regular deve incluir a monitorização do nível de detergente, a verificação da sonda multiponto e a limpeza periódica do interior da câmara para otimizar o desempenho e a durabilidade do equipamento., Q: Quais são os principais benefícios da conectividade WiFi e USB neste forno? A: A conectividade WiFi permite o controlo remoto e a monitorização do forno através de dispositivos móveis ou sistemas de gestão de cozinha, otimizando fluxos de trabalho. A porta USB facilita a atualização de software, a transferência de receitas e a exportação de dados de cozedura para análise, aumentando a eficiência operacional., Q: Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos HORECA? A: Este forno é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitem de um equipamento versátil e de alta capacidade para cozinhar uma variedade de pratos. A sua capacidade de 6x GN 2/1 ou 12x GN 1/1, combinada com o controlo de vapor direto, torna-o perfeito para uma vasta gama de aplicações culinárias.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Forno Elétrico Vapor Direto, Forno Combinado GN, Forno Profissional Tátil

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15063

Alt Text Imagens

Forno Eletrico Vapor Direto Sye062b 6x2/1gn-12x1/1

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Eletrico Vapor Direto Sye062b 6x2/1gn-12x1/1

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos

Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS
Upsells (SKU Título)	MS1.101.781.021,EUXFT193
Uso Profissional - Dicas	Utilize a conectividade USB para exportar dados HACCP e importar atualizações de receitas entre diferentes unidades, assegurando a padronização operacional., Aproveite a capacidade 2/1 para cozeduras em banho-maria ou para acomodar recipientes de maior dimensão que não cabem em fornos standard 1/1., Configure ciclos de lavagem automática no final do serviço para prolongar a vida útil das resistências e manter a eficiência térmica da câmara., Calibre a sonda multiponto regularmente para garantir que as leituras de núcleo em peças de densidade variável sejam sempre exatas.
Uso Profissional - Perfis	Chefs Executivos de unidades hoteleiras com elevado volume de banquetes, Gestores de F&B em grupos de restauração que procuram padronização via cloud, Responsáveis de produção em empresas de catering e eventos de larga escala
Descrição Curta Original	<p>Comandos Touch Sistema de lavagem automática fornecido com 1 recipiente de detergente líquido. Sonda multiponto de ø 3 mm. Sonda fixa Conexão wifi Conexão USB Suporte de grelhas Para os modelos com caldeira (em opção). Fornecido com Sistema anticalcário.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1072x907x775 mm Capacidade Câmara 6x2/1-12x1/1 Gn Espaço entre as prateleiras 70 mm Potência: Total 19 kw Peso Líquido: 120 kg Peso bruto: 148 kg Tensão: 400 v</p><p>Tensão: 400 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	JUU1941,JUU1940,HRMF6004S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Eventos em Hotéis: Utilização da sonda multiponto e da capacidade GN 2/1 para a regeneração simultânea de grandes quantidades de pratos plaqueados ou confeção de peças inteiras de carne. A precisão do vapor direto garante que as proteínas mantenham a suculência, reduzindo a quebra de peso e maximizando a margem de lucro por serviço., Catering e Cozinhas de Produção: Implementação de ciclos de cozedura noturna e gestão remota via WiFi para otimizar os custos energéticos e a mão de obra. O sistema de lavagem automática assegura que o equipamento esteja operacional e higienizado entre turnos de produção intensiva sem intervenção manual constante., Restaurantes de Fine Dining e Alta Gastronomia: Exploração dos níveis de humidade precisos para técnicas de pastelaria delicada ou cozeduras a baixa temperatura com vapor. A interface tátil permite gravar receitas complexas com múltiplas fases, garantindo que a equipa de cozinha execute pratos de assinatura com consistência absoluta, independentemente do turno.

Uso Profissional - Introdução

Este forno combinado de vapor direto com capacidade 6x2/1 GN representa uma solução de alta performance para operações de grande volume, combinando uma potência de 19 kW com tecnologia tátil de última geração. Projetado para garantir a máxima repetibilidade em cozinhas profissionais, o equipamento destaca-se pela sua versatilidade ao permitir a utilização de tabuleiros GN 2/1 ou o dobro da capacidade em GN 1/1, otimizando o fluxo de trabalho e a rentabilidade do espaço térmico.

Descricao Resumida

Forno elétrico de vapor direto com comandos táteis, capacidade 6x GN 2/1 (ou 12x GN 1/1) e 19 kW de potência, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno Elétrico Vapor Direto — Forno Combinado Tátil — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a versatilidade deste forno combinado de vapor direto, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Concebido para restaurantes e hotelaria, oferece um controlo tátil intuitivo para uma programação precisa e resultados culinários consistentes. Com capacidade para 6 tabuleiros GN 2/1 ou 12 tabuleiros GN 1/1, este equipamento otimiza o espaço e a produção na sua cozinha. O sistema de lavagem automática, juntamente com a conexão WiFi e USB, eleva a higiene e a gestão operacional a um novo patamar de excelência. A sonda multiponto garante um controlo rigoroso da temperatura interna dos alimentos, essencial para pratos que requerem máxima precisão. A sua robustez e a potência de 19 kW asseguram um desempenho superior mesmo durante períodos de pico de trabalho, tornando-o um **forno convetor** de alto rendimento.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de cozedura é uma solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de médio e grande porte, hotéis, empresas de catering, até cozinhas industriais. A sua capacidade e funcionalidades avançadas permitem preparar uma enorme variedade de pratos, desde assados e cozidos a vapor, garantindo sempre a máxima qualidade e eficiência energética. É particularmente adequado para operações que necessitam de um volume considerável de produção diária e que beneficiam de um controlo preciso sobre o processo de confeção, assegurando a uniformidade nos resultados e a satisfação dos clientes. O **forno profissional** é uma ferramenta indispensável para chefs que procuram excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1072 x 907 x 775 mm
Capacidade Câmara	6x GN 2/1 ou 12x GN 1/1
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Total	19 kW
Peso Líquido	120 kg
Peso Bruto	148 kg
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno tem capacidade para 6 tabuleiros GN 2/1 ou 12 tabuleiros GN 1/1, otimizando a produção em cozinhas profissionais e permitindo versatilidade na confeção.

O forno dispõe de sistema de lavagem automática?

Sim, este **forno combinado** inclui um sistema de lavagem automática fornecido com um recipiente para detergente líquido, assegurando uma limpeza eficiente e sem esforço após cada utilização.

É possível controlar este forno remotamente?

Sim, o forno possui conectividade WiFi, permitindo o controlo e monitorização remota para maior comodidade e otimização da gestão em cozinhas com elevada carga de trabalho.

O que significa a sonda multiponto?

A sonda multiponto de \varnothing 3 mm é uma sonda fixa que permite medir a temperatura em vários pontos do interior dos alimentos, assegurando uma confeção precisa e homogénea para resultados perfeitos.

Que requisitos de instalação elétrica são necessários para este equipamento?

Este forno requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V, com uma potência total de 19 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança e as especificações elétricas.