

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Combinado Elétrico 10x2/1GN Vapor Direto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD4001.614	<b>Modelo:</b>	UD4001.614
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	160 kg	<b>Dimensões:</b>	1072 x 907 x 1055 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD4001.614

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste forno e o espaço necessário para instalação? A: Este forno combinado elétrico tem dimensões de 1072x907x1055 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilidade de manutenção, recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e de água para este forno? A: O forno requer uma tensão de 400 V e potência total de 31 kW. Para o vapor direto e sistema de lavagem automática, é necessária uma ligação à rede de água potável e um dreno para a descarga., Q: Como é feita a manutenção e limpeza do forno combinado elétrico? A: A limpeza é simplificada pelo sistema de lavagem automática integrado, fornecido com um recipiente para detergente líquido. Adicionalmente, as superfícies internas e externas devem ser limpas regularmente com produtos adequados para aço inoxidável., Q: Este forno inclui suporte para grelhas e quais os acessórios compatíveis? A: Sim, o forno vem com suporte de grelhas. É compatível com tabuleiros de 10x2/1GN ou 20x1/1GN, que podem ser adquiridos separadamente. A sonda multiponto de ø 3 mm também é incluída como acessório standard., Q: Qual a capacidade da câmara e o espaçamento entre as prateleiras? A: A câmara do forno tem uma capacidade para 10 tabuleiros de 2/1GN ou 20 tabuleiros de 1/1GN. O espaço entre cada prateleira é de 70 mm, permitindo o cozinhado de diversos tipos de pratos em simultâneo.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Forno Combinado Elétrico, Forno Vapor Direto, Forno Profissional

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15067

**Alt Text Imagens**

Forno Eletrico Vap.direto Sye102b 10x2/1gn-20x1/1

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Forno Eletrico Vap.direto Sye102b 10x2/1gn-20x1/1

**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,GR443SF,EUXF043

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Utilize a função de lavagem automática no final de cada turno para evitar a carbonização de resíduos nas resistências, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a eficiência térmica., Aproveite a sonda multiponto para monitorizar diferentes calibres de produto na mesma carga, garantindo que o ponto de cozedura é atingido sem risco de segurança alimentar ou sobrecozedura., Configure receitas pré-programadas via USB para garantir que equipas rotativas mantêm a consistência do menu sem necessidade de intervenção técnica constante., Em instalações com águas duras, a manutenção do sistema anticalcário é crítica para evitar obstruções nos bicos de vapor direto e garantir a precisão da humidade na câmara.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chefes de Cozinha de Hotéis de 4 e 5 estrelas, Gestores de Operações de Catering e Eventos, Diretores de Produção de Cozinhas Centrais e Hospitais</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Comandos Touch&lt;br /&gt; Sistema de lavagem automática fornecido com 1 recipiente de detergente líquido.&lt;br /&gt; Sonda multiponto de ø 3 mm. Sonda fixa&lt;br /&gt; Conexão wifi&lt;br /&gt; Conexão USB&lt;br /&gt; Suporte de grelhas&lt;br /&gt; Para os modelos com caldeira (em opção). Fornecido com Sistema anticalcário.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 1072x907x1055 mm&lt;br /&gt; Capacidade Câmara 10x2/1-20x1/1 Gn&lt;br /&gt; Espaço entre as prateleiras 70 mm&lt;br /&gt; Potência: Total 31 kw&lt;br /&gt; Peso Líquido: 160 kg&lt;br /&gt; Peso bruto: 190 kg&lt;br /&gt; Tensão: 400 v&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Tensão: 400 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRCNS9008S,HRCN9004S,HRMF7504E,EX19000756</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Banquetes e Eventos de Grande Escala: Utilização da capacidade máxima de 20 tabuleiros 1/1 GN para a regeneração simultânea de pratos empratados ou cozedura em massa de guarnições. O sistema de vapor direto garante que os alimentos mantêm a humidade e textura originais, essenciais para o serviço de catering de alta qualidade., Cozedura Lenta e Noturna em Unidades Hoteleiras: Programação da sonda multiponto para assados de carne de grandes dimensões durante o período noturno, aproveitando as tarifas energéticas e libertando os equipamentos para o serviço de almoço. O controlo preciso da temperatura de núcleo minimiza a quebra de peso do produto, maximizando a margem de lucro por dose., Produção em Batch para Cozinhas Centrais: Execução de ciclos de cozedura a vapor para legumes e proteínas destinados a processos de Cook &amp; Chill. A integração Wi-Fi permite monitorizar os dados HACCP em tempo real, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar em unidades de produção industrial.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O Forno Combinado Elétrico 10x2/1GN é um ativo estratégico para cozinhas de alta produção, combinando uma potência de 31 kW com a versatilidade do vapor direto para garantir ciclos de cozedura rápidos e uniformes. A sua capacidade dual permite gerir picos de serviço exigentes, convertendo-se num centro de produção polivalente que assegura a repetibilidade de processos através de controlos táteis precisos e conectividade avançada, fundamentais para a rentabilidade e padronização em operações B2B.

## Descricao Resumida

Forno combi elétrico profissional 10x2/1GN, comandos táteis, vapor direto. Lavagem automática e Wi-Fi para alta produção.

## Descricao Completa

### forno combinado elétrico — Forno Profissional — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências da restauração moderna e hotelaria, este forno combinado elétrico redefine a eficiência na sua cozinha profissional. Garante um controlo de confeção preciso e otimiza a produtividade, independentemente da complexidade dos pratos. Prepare desde assados suculentos a cozinhados a vapor leves, sempre com resultados impecáveis.

Equipado com comandos táteis intuitivos, este aparelho oferece uma capacidade impressionante para 10 tabuleiros 2/1 GN ou 20 tabuleiros 1/1 GN. Esta versatilidade otimiza o fluxo de trabalho e permite produções em larga escala com uma consistência notável. A funcionalidade Wi-Fi e a conectividade USB facilitam a integração em cozinhas inteligentes, proporcionando gestão remota e atualizações simplificadas.

O sistema de lavagem automática, complementado por um recipiente para detergente líquido, assegura uma higiene rigorosa e minimiza o tempo dedicado à manutenção. A sua sonda multiponto e o suporte de grelhas adicionam maior funcionalidade, tornando-o uma ferramenta indispensável para qualquer operação gastronómica de topo.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para cozinhas de grande volume, como restaurantes de referência, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram maximizar a produção e manter elevados padrões de qualidade. A sua capacidade e funcionalidades avançadas permitem preparar múltiplos pratos em simultâneo, otimizando o tempo e os recursos. É a solução perfeita para cozer, assar, grelhar, cozinhar a vapor e brasear uma vasta diversidade de alimentos, desde carnes e

peixes a legumes e produtos de pastelaria.

É uma aposta inteligente para estabelecimentos que necessitam de flexibilidade e fiabilidade para responder às variadas exigências gastronómicas dos seus clientes, garantindo sempre a excelência nos resultados culinários. Este equipamento é um verdadeiro parceiro para o sucesso do seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1072 x 907 x 1055 mm
Capacidade da Câmara	10 tabuleiros 2/1 GN ou 20 tabuleiros 1/1 GN
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Total	31 kW
Peso Líquido	160 kg
Tensão	400 V
Comandos	Tácteis
Sistema de Lavagem	Automática, com recipiente para detergente
Sonda	Multiponto ø 3 mm, fixa
Conetividade	Wi-Fi, USB
Acessórios	Suporte de grelhas, Sistema anticalcário (para modelos com caldeira opcional)

### Perguntas Frequentes

**Q: Quais as dimensões exatas deste forno e o espaço necessário para instalação?**

A: Este forno combinado elétrico tem dimensões de 1072x907x1055 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma ventilação adequada e facilidade de manutenção, recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira.

**Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e de água para este forno?**

A: O forno requer uma tensão de 400 V e potência total de 31 kW. Para o vapor direto e sistema de lavagem automática, é necessária uma ligação à rede de água potável e um dreno para a descarga.

**Q: Como é feita a manutenção e limpeza do forno combinado elétrico?**

A: A limpeza é simplificada pelo sistema de lavagem automática integrado, fornecido com um recipiente para detergente líquido. Adicionalmente, as superfícies internas e externas devem ser limpas regularmente com produtos adequados para aço inoxidável.

**Q: Este forno inclui suporte para grelhas e quais os acessórios compatíveis?**

A: Sim, o forno vem com suporte de grelhas. É compatível com tabuleiros de 10x2/1GN ou 20x1/1GN, que podem ser adquiridos separadamente. A sonda multiponto de  $\varnothing$  3 mm também é incluída como acessório standard.

**Q: Qual a capacidade da câmara e o espaçamento entre as prateleiras?**

A: A câmara do forno tem uma capacidade para 10 tabuleiros de 2/1GN ou 20 tabuleiros de 1/1GN. O espaço entre cada prateleira é de 70 mm, permitindo o cozinhado de diversos tipos de pratos em simultâneo.