

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

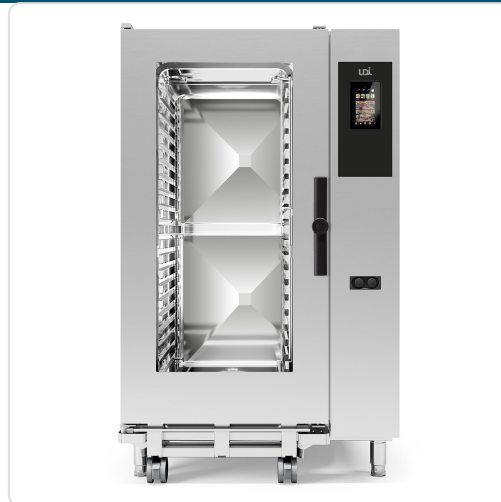


Forno Combinado Elétrico Vapor Direto 20x GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.622	Modelo:	UD4001.622
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	395 kg	Dimensões:	1102 x 932 x 1812 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.622

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste forno combinado elétrico e o espaço necessário para a sua instalação? A: O forno tem dimensões de 1102x932x1812 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, deve considerar espaço adicional para as ligações (elétricas e de água) e para a correta circulação de ar em redor do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação para este forno, nomeadamente ao nível elétrico e hídrico? A: Este forno requer uma ligação elétrica de 400 V e uma potência total de 61,8 kW. Necessita também de ligação à rede de água, dado o seu sistema de vapor direto e lavagem automática. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza deste forno combinado elétrico? A: O forno está equipado com um sistema de lavagem automática, fornecido com um recipiente de detergente líquido, o que simplifica a limpeza diária. Adicionalmente, para os modelos com caldeira (opcional), inclui um sistema anticalcário, crucial para a sua longevidade. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies exteriores e inspeção dos componentes., Q: Quais são os acessórios incluídos com este forno e quais os compatíveis? A: O forno é fornecido com 1 carro de dotação para facilitar o manuseamento dos tabuleiros. É compatível com tabuleiros gastronorm GN 2/1 e GN 1/1. Para informações sobre outros acessórios compatíveis, como bases ou suportes, consulte o nosso catálogo ou contacte o nosso apoio ao cliente.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	forno combinado elétrico, forno profissional 20x GN 2/1, forno vapor direto
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15075
Alt Text Imagens	Forno Eletrico Vap.direto Sye202b 20x2/1gn-40x1/1
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Eletrico Vap.direto Sye202b 20x2/1gn-40x1/1
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Convertores Mistos > Eléctricos
Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS
Upsells (SKU Título)	UD2186.337A,HE232194,HE237731

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Utilize a função de pré-aquecimento avançado para compensar a perda térmica imediata ao introduzir o carro com 20 níveis, garantindo que o ciclo de cozedura começa na temperatura correta., Aproveite a sonda multiponto externa para produtos delicados de pasteleria ou terrinas, evitando perfurações excessivas que comprometam a estética do produto final., Configure os ciclos de lavagem automática no final do turno de produção para remover resíduos de gordura carbonizada, prolongando a vida útil das resistências e mantendo a eficiência energética do equipamento., Explore a porta USB para exportar os registos de temperatura e ciclos realizados, simplificando os processos de auditoria e conformidade com o plano de segurança alimentar.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Chef de Cozinha Executivo de Unidades Hoteleiras, Diretor de Operações de Catering e Eventos, Gestor de Cozinha Industrial e Refeitórios de Grande Volume</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<p><p>Comandos Touch
 Sistema de lavagem automática fornecido com 1 recipiente de detergente líquido.
 Sonda multiponto de ø 3 mm. Com conector externo
 Conexão wifi
 Conexão USB
 Para os modelos com caldeira (em opção). Fornecido com Sistema anticalcário.
 1 carro em dotação</p></p>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Dimensões: 1102x932x1812 mm
 Capacidade Câmara 20x2/1-40x1/1 Gn
 Espaço entre as prateleiras 63 mm
 Potência: Total 61,8 kw
 Peso Líquido: 395 kg
 Peso bruto: 425 kg
 Tensão: 400 v</p><p>Tensão: 400 V</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>SM5140028,SM5140027,HE566008,HE566015</p>
<p>Uso Profissional - Casos de Uso</p>	<p>Banquetes e Eventos de Grande Escala: Utilização do carro de transporte incluído para carregar 40 recipientes GN 1/1 simultaneamente, permitindo a finalização precisa de pratos em empratamento ou a regeneração térmica de guarnições momentos antes do serviço, assegurando a temperatura de segurança HACCP em toda a carga., Produção em Unidades de Catering e Cozinhas Centralizadas: Execução de ciclos de cozedura noturna a baixas temperaturas para cortes de carne de grandes dimensões, tirando partido da sonda multiponto de 3 mm para monitorizar o núcleo do produto, o que resulta numa redução drástica da quebra de peso e maior rendimento da matéria-prima., Serviço de Buffet em Hotelaria de Volume: Otimização da produção de pequenos-almoços e buffets através do uso de vapor direto para legumes e ovos, mantendo as propriedades organoléticas e cores vibrantes, enquanto a conectividade Wi-Fi permite gerir receitas padronizadas entre diferentes unidades do grupo hoteleiro.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Forno Combinado Elétrico de 20x GN 2/1 é o núcleo de alta performance para cozinhas industriais que exigem máxima escalabilidade sem comprometer o rigor técnico. Com uma potência de 61,8 kW e tecnologia de vapor direto, este equipamento permite a transição rápida entre ciclos de assado, vapor e regeneração, garantindo a padronização de grandes volumes de produção e a otimização do fluxo de trabalho através de sistemas inteligentes de lavagem e conectividade.

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico profissional com vapor direto, capacidade 20x GN 2/1, comandos Touch e lavagem automática. Ideal para alta produção.

Descricao Completa

Forno Combinado Elétrico — Principais Vantagens

Este versátil forno elétrico combinado foi cuidadosamente concebido para cozinhas profissionais exigentes com elevado volume de produção. Com o seu sistema avançado de vapor direto e comandos táteis intuitivos, este equipamento de confeção otimiza o processo culinário, assegurando resultados notavelmente consistentes e de elevada qualidade, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados.

A sua construção robusta e a notável eficiência energética fazem dele um investimento estratégico para qualquer hotel, restaurante ou serviço de catering. A funcionalidade de lavagem automática integrada e a conectividade Wi-Fi simplificam drasticamente a manutenção e a gestão operacional, permitindo que a sua equipa se concentre plenamente na arte culinária.

A inclusão de uma sonda multiponto de elevada precisão garante um controlo térmico exato e fiável, crucial para a segurança alimentar e para o aperfeiçoamento de receitas mais complexas. Este aparelho representa a fusão ideal entre tecnologia de ponta, durabilidade excecional e facilidade de utilização.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações, desde restaurantes de alta gastronomia que procuram precisão, a hotéis e empresas de catering que exigem consistência. É igualmente ideal para cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração com elevada produção diária. A sua capacidade flexível, que adapta até 20 tabuleiros GN 2/1 ou 40

tabuleiros GN 1/1, permite preparar grandes quantidades de alimentos em eventos, banquetes ou serviços de refeitório, mantendo sempre o autêntico sabor e a qualidade superior dos pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1102 x 932 x 1812 mm
Capacidade Câmara	20x GN 2/1 ou 40x GN 1/1
Espaço entre as prateleiras	63 mm
Potência Total	61,8 kW
Peso Líquido	395 kg
Peso Bruto	425 kg
Tensão	400 V
Comandos	Touch
Lavagem	Automática, com recipiente de detergente líquido
Sonda	Multiponto de \varnothing 3 mm, com conector externo
Conectividade	Wi-Fi e USB
Equipamento	1 carro incluído; Sistema anticalcário (para modelos com caldeira opção)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros Gastronorm que este forno suporta, e que formatos são compatíveis? O forno permite o uso de até 20 tabuleiros Gastronorm 2/1 ou, alternativamente, 40 tabuleiros Gastronorm 1/1, sendo uma solução de elevada capacidade para as suas operações culinárias.

De que forma o sistema de vapor direto beneficia a confeção dos alimentos e a sua qualidade final? O sistema de vapor direto assegura uma cozedura mais uniforme e suave, essencial para manter a humidade, os nutrientes e o sabor dos alimentos, resultando em pratos com texturas e aparências superiores.

Quais as vantagens da conectividade Wi-Fi e USB para a gestão e otimização do trabalho diário na cozinha? A conectividade Wi-Fi permite a gestão remota e a atualização de receitas, enquanto a

porta USB facilita a importação e exportação de dados de confeitaria, contribuindo para uma maior eficiência e controlo operacional.

Como é garantida a precisão da temperatura e a segurança alimentar em preparações complexas com este forno? A sonda multiponto de precisão com conector externo assegura um controlo térmico rigoroso e constante, fundamental para alcançar resultados perfeitos e para o cumprimento das normas de segurança alimentar mais exigentes.

Que aspetos tornam este forno uma escolha sustentável e economicamente vantajosa para o seu restaurante? Além da eficiência energética e da durabilidade, a lavagem automática minimiza o consumo de água e detergentes, e os comandos táteis reduzem erros, otimizando os custos operacionais a longo prazo.