

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

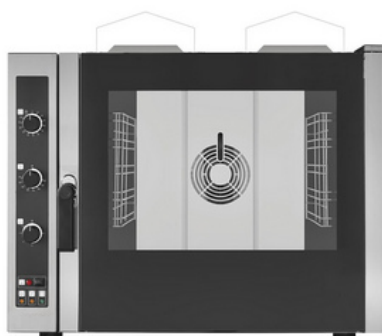


Forno a Gás de Convecção com Vapor Direto 4x GN 1/1 ou 600x400

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.304	Modelo:	FORNO GAS VAPOR DIRETO MECANICO 4x1/1-60x40
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO GAS VAPOR DIRETO MECANICO 4x1/1-60x40

Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno a gás de convecção com vapor direto, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade para 4x GN 1/1 ou 600x400. Controlo mecânico e câmara em inox AISI 304.

Descricao Completa

Forno a Gás Profissional — Forno a Gás de Convecção com Vapor Direto — Principais Vantagens

Este forno a gás de convecção com vapor direto redefine a eficiência na cozinha profissional, proporcionando resultados de cozedura consistentes e de alta qualidade. Com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm, é a solução ideal para operações de médio volume que exigem versatilidade e controlo preciso. O seu controlo mecânico intuitivo, combinado com a injeção direta de vapor, permite adaptar-se a uma vasta gama de receitas, desde assados perfeitos a produtos de padaria delicados.

A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excecional e uma limpeza simplificada, cumprindo os mais elevados padrões de higiene. A distribuição uniforme do calor assegura que cada prato é cozinhado na perfeição, otimizando o consumo de energia graças à sua potência térmica eficiente de 9 kW. É o aliado perfeito para chefs que procuram fiabilidade e desempenho superior no dia a dia da restauração.

Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para uma variedade de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, pastelarias e bares com serviço de refeições. A sua capacidade e funcionalidade de vapor direto tornam-no excelente para assar carnes, peixes, legumes, pão, bolos e gratinados. É ideal para cozinhas que necessitam de um equipamento robusto e versátil para confeccionar um volume considerável de alimentos com consistência e qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	932x974x829 mm
Capacidade Câmara	4x GN 1/1 ou 4x 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	68 mm
Intervalo de Temperatura	100-260 °C
Peso Líquido	99,2 kg
Peso Bruto	117 kg
Consumo Gás Natural (G20)	0,952 m³/h
Consumo Gás Líquido (G30-31)	0,710/0,699 kg/h
Motor	1 Bidirecional
Potência Térmica	9 kW
Potência Elétrica	0,30 kW
Tensão	230 V
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304
Controlo	Mecânico por Termóstato (5 níveis de vapor)
Suportes	Bivalentes para GN 1/1 e 600x400