

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 Combinado a Gás 10x GN 1/1 Convecção e Vapor Direto

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.308	Modelo:	UD2106.308
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	150.60 kg	Dimensões:	932 x 974 x 1228 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2106.308

FAQ

Q: Quais são as dimensões externas deste forno e o espaço necessário para a sua instalação? A: Este forno a gás profissional possui dimensões de 932x974x1228 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever um espaço adicional em redor para garantir uma ventilação adequada e facilitar as operações de manutenção e limpeza. Consulte sempre o manual de instalação para requisitos exatos de espaçamento., Q: Quais são os requisitos de instalação para o forno a gás? A: O forno requer uma ligação a gás natural (G20) com um consumo de 1,852 m³/h ou a gás butano/propano (G30-31) com um consumo de 1,380/1,360 kg/h. Necessita também de uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 0,70 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por técnicos qualificados, em conformidade com as normas de segurança vigentes., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária do forno? A: A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 deve ser limpa diariamente com detergentes específicos para fornos, não abrasivos. As prateleiras e suportes podem ser removidos para uma limpeza mais fácil. Siga sempre as instruções do fabricante para a manutenção preventiva e para prolongar a vida útil do equipamento., Q: Que tipos de tabuleiros são compatíveis com este forno e quais são as suas capacidades? A: Este forno possui suportes bivalentes, sendo compatível com tabuleiros GN 1/1 e tabuleiros de 600x400 mm. Tem capacidade para 10 tabuleiros, permitindo uma grande versatilidade na preparação de diferentes tipos de alimentos e otimizando a produção em cozinhas profissionais.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Forno a Gás Profissional, Forno Convecção Vapor, Forno 10x GN 1/1

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12863

Alt Text Imagens

Forno Gas Vapor Direto Mecanico 10x1/1-60x40 Forno industrial a gás com vapor direto, porta de vidro aberta e interior em aço inoxidável para 10 tabuleiros GN 1/1.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Gas Vapor Direto Mecanico 10x1/1-60x40

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Mistos > Gás

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS

Upsells (SKU | Título)

UD2186.337A,HE232194,HE232187

Uso Profissional - Dicas	Utilize os níveis intermédios de vapor para assados de carne prolongados, reduzindo a quebra de peso do produto final e aumentando a rentabilidade por peça., Aproveite a inversão de marcha dos ventiladores para garantir que tabuleiros carregados com produtos de pastelaria leve não necessitem de ser rodados manualmente a meio do ciclo., Realize a calibração periódica dos injetores de gás e a descalcificação do sistema de vapor para manter a eficiência energética e prolongar a vida útil dos componentes térmicos., Maximize o fluxo de trabalho utilizando a capacidade bivalente para alternar entre a produção de pequeno-almoço (padaria) e o pré-preparo de almoço (gastronomia) sem trocar de suportes.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Responsável de Produção em Cozinhas Centrais e Cantinas, Gestor de Operações em Catering de Eventos
Descrição Curta Original	<p>Forno ventilado
 Com painel control mecânico
 Camara de cozedura em aço inox AISI304
 Controlo de temperatura por termóstato
 Vapor directo controlado por um botão (5 níveis)
 Suportes bivalentes para GN 1/1 e 600x400</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 932x974x1228 mm
 Capacidade Câmara nr/ 10X1/1 - 10X600x400 mm
 Espaço entre as prateleiras 68 mm
 Temperatura 100/260 °C
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 150,60 / - kg
 Consumo G20 (Gás natura:l) 1,852 m3/h
 Consumo G30-31 1,380/1,360 kg/h
 Motor 2 Bi-Dir. nr
 Potência: Térmica / 18 kw
 Potência: Elétrica 0,70 KW</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	UD2186.337A,SM5140028,SM5140027,HE566008
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Catering: Utilização da capacidade de 10x GN 1/1 para a regeneração térmica de doses individuais ou travessas em simultâneo, garantindo que os alimentos mantêm a suculência original através do controlo de vapor em 5 níveis. A potência de 18 kW permite uma recuperação rápida da temperatura após a abertura da porta, essencial em fluxos de trabalho intensos., Produção de Padaria e Pastelaria Fina: Exploração dos suportes bivalentes para tabuleiros 600x400 mm, onde os motores bi-direccionais garantem uma cozedura homogénea de massas levedadas e pastelaria delicada. O ajuste preciso do vapor direto evita o ressecamento da crosta, resultando em produtos com brilho e textura profissional., Cozedura a Baixa Temperatura e Vapor em Unidades de Saúde: Implementação de ciclos de vapor direto para a confeção de legumes e proteínas, preservando o valor nutricional e a cor dos alimentos em dietas hospitalares ou escolares. O termóstato mecânico oferece uma operação simplificada e fiável para equipas de cozinha que operam em turnos prolongados.

Uso Profissional - Introdução

Este forno misto a gás de 10 níveis constitui uma ferramenta de alta produtividade para cozinhas industriais, combinando a potência térmica do gás com a precisão da convecção e do vapor direto para maximizar o rendimento operacional. A sua arquitetura robusta em aço AISI 304 e o suporte bivalente permitem uma transição fluida entre a gastronomia e a padaria, assegurando uma distribuição térmica uniforme mesmo em plena carga, o que é fundamental para manter padrões de qualidade rigorosos em serviços de alto volume.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN

10

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com convecção e vapor direto, capacidade 10x GN 1/1. Controlo mecânico e câmara inox.

Descricao Completa

Forno Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção, robusto e multifuncional, foi especificamente concebido para os ambientes exigentes da restauração e hotelaria. Proporciona um desempenho de excelência e resultados culinários uniformes, sendo a escolha ideal para cozinhas com elevada produção. A sua capacidade de combinar convecção e vapor direto oferece uma versatilidade sem igual na preparação de uma vasta gama de pratos, desde assados perfeitos a legumes cozidos no ponto.

A funcionalidade de injeção de vapor direto, controlável em cinco níveis distintos, permite uma cozedura precisa, preservando a hidratação e intensificando o sabor dos alimentos. A câmara de cozedura, construída em aço inoxidável AISI 304, não só garante uma durabilidade superior, como também simplifica os processos de limpeza e manutenção, essenciais para cumprir as rigorosas normas de higiene profissional.

Com um controlo mecânico de temperatura, este aparelho assegura uma operação intuitiva e uma fiabilidade excecional, libertando os chefs para se concentrarem na mestria da arte culinária. Representa a solução perfeita para modernizar os métodos de confeção e elevar o padrão de qualidade dos pratos servidos, contribuindo significativamente para a eficiência e rentabilidade do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é perfeitamente adequado para uma ampla variedade de estabelecimentos do setor, desde restaurantes de grande escala e hotéis com serviço de banquetes, a cantinas industriais e pastelarias que necessitam de cozeduras consistentemente excelentes. É particularmente eficaz para assar, cozer a vapor e regenerar grandes volumes de alimentos, garantindo sempre a máxima qualidade e uma notável eficiência energética. A sua flexibilidade permite otimizar a produção e diversificar a ementa, respondendo às mais variadas necessidades culinárias profissionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	932x974x1228 mm
Capacidade da Câmara	10x GN 1/1 ou 10x 600x400 mm
Espaçamento entre Grelhas	68 mm
Gama de Temperatura	100-260 °C
Peso Líquido	150,60 Kg
Consumo Gás Natural (G20)	1,852 m³/h
Consumo Gás Butano/Propano (G30/G31)	1,380/1,360 kg/h
Motores	2 Bi-Direcionais
Potência Térmica	18 kW
Potência Elétrica	0,70 kW
Tensão	230 V
Material da Câmara	Aço Inoxidável AISI 304
Controlo de Vapor	Direto, 5 níveis
Controlo de Temperatura	Termóstato mecânico
Suportes	Bivalentes para GN 1/1 e 600x400

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade deste forno e que tabuleiros posso usar?

R: Este forno industrial tem capacidade para 10 tabuleiros, sendo compatível com Gastronorm GN 1/1 e tabuleiros de 600x400 mm, graças aos suportes bivalentes. Isto permite uma grande flexibilidade na produção culinária, adaptando-se a diversas necessidades e formatos.

Q: Como é ajustado o vapor neste equipamento?

R: A injeção de vapor direto é controlada por um botão com cinco níveis de intensidade. Este sistema permite adaptar precisamente a humidificação aos requisitos específicos de cada receita e tipo de alimento, garantindo sempre resultados ótimos.

Q: A limpeza da câmara de cozedura é fácil?

R: Sim, a câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI 304, um material de alta qualidade reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Esta característica é fundamental para manter os padrões de higiene e assegurar a longevidade do equipamento em ambientes profissionais.

Q: Quais são as dimensões externas deste forno e o espaço necessário para a sua instalação?

R: Este equipamento profissional possui dimensões de 932x974x1228 mm (largura x profundidade x altura). É aconselhável prever um espaço adicional ao redor para garantir uma ventilação adequada e facilitar as operações de manutenção, sendo crucial consultar o manual de instalação para os requisitos exatos de espaçamento.

Q: Quais os requisitos de potência para o funcionamento do forno?

R: O forno exige uma conexão a gás natural (G20) com um consumo de 1,852 m³/h ou a gás butano/propano (G30-31) com um consumo de 1,380/1,360 kg/h. Adicionalmente, requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 0,70 kW. Recomenda-se que a instalação seja efetuada por técnicos credenciados, cumprindo todas as normas de segurança vigentes.