

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 e Vapor Eletrónico 6x GN 1/1 ou 60x40

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.316	Modelo:	FORNO GAS VAPOR DIRETO ELECTRONICO 6x1/1-60x40
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO GAS VAPOR DIRETO ELECTRONICO 6x1/1-60x40
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno a gás profissional para hotelaria, com convecção e vapor eletrónico. Capacidade para 6x GN 1/1 ou 60x40, painel digital, 99 programas e 10 níveis de vapor.

Descricao Completa

forno a gás profissional — Forno a Gás de Convecção e Vapor – Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão do nosso forno a gás profissional, ideal para otimizar os processos culinários na sua cozinha industrial. Equipado com painel de controlo eletrónico e câmara de cozedura em aço inoxidável AISI304, garante durabilidade e higiene superiores, essenciais para o setor HORECA e hotelaria.

Este equipamento versátil oferece um sistema de vapor direto com 10 níveis de humidificação controlados, perfeito para uma vasta gama de pratos que exigem cozedura exata e resultados consistentes. Com 99 programas predefinidos e 4 fases de cozedura, a sua operação intuitiva permite gerir diversas receitas com facilidade e economia de energia.

Concebido para maximizar a sua produtividade, os seus suportes bivalentes adaptam-se tanto a tabuleiros GN 1/1 como a 600x400 mm, oferecendo flexibilidade e aproveitamento máximo do espaço de cozedura. É a solução robusta para chefes que procuram desempenho e fiabilidade diária.

Aplicações

Este forno a gás é a escolha ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. É adequado para assar, cozer a vapor, grelhar e regenerar alimentos, permitindo a preparação de grandes volumes de comida com qualidade uniforme.

A sua capacidade de gestão de múltiplos programas torna-o perfeito para cozinhas com menus variados, onde a consistência e a rapidez são cruciais. A robustez da sua construção garante que resistirá às exigências das operações diárias mais intensas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	932x974x908 mm

Característica	Detalhe
Capacidade Câmara	6x GN 1/1 ou 6x 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	68 mm
Temperatura	50°C a 260°C
Peso Líquido/Bruto	117,20 kg / 135 kg
Consumo G20 (Gás Natural)	1,429 m³/h
Consumo G30-31 (GPL)	1,065 kg/h (G30) / 1,049 kg/h (G31)
Motor	2 bi-direcionais
Potência Térmica	13 kW
Potência Elétrica	0,50 kW
Tensão	230 V