

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno Combinado a Gás 4 Tabuleiros GN 1/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.608	Modelo:	UD2106.608
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	102 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 801 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
-------	------

Modelo	UD2106.608
FAQ	Q: Quais as dimensões exatas deste forno a gás profissional e o espaço que exige para instalação? A: Este forno a gás profissional tem dimensões de 850x1041x801 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a ventilação adequada e acesso para manutenção, especialmente na parte traseira., Q: Quais são os requisitos de instalação para o forno a gás de convecção e vapor direto? A: Este forno requer uma ligação de gás para o seu funcionamento e uma ligação elétrica de 230 V para o motor e painel de controlo. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste forno para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza diária do interior do forno deve ser feita com produtos específicos para fornos, evitando abrasivos. Recomenda-se a descalcificação regular do sistema de vapor e uma revisão técnica periódica para assegurar o bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos com o forno e quais são compatíveis para aquisição adicional? A: O forno inclui tabuleiros standard 1/1 GN (quantidade descrita nas características técnicas). Para otimizar o seu uso, existem acessórios compatíveis como suportes, bases e tabuleiros adicionais de diferentes tipos, que podem ser adquiridos separadamente.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	forno a gás profissional, forno convecção vapor, forno 4 tabuleiros
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12881
Alt Text Imagens	Forno Gas Vapor Direto Mec Udfsg416 4x1/1-40x60 Forno a gás com vapor direto UDI UDFSG416 em aço inoxidável, ideal para restauração e hotelaria profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Gas Vapor Direto Mec Udfsg416 4x1/1-40x60
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Convertores Mistos > Gás
Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS
Upsells (SKU Título)	HRBMG9008E,HRBMG9004E,GR443SF

Uso Profissional - Dicas	Instale obrigatoriamente um sistema de descalcificação na entrada de água para prevenir a acumulação de calcário nos bicos de vapor direto e prolongar a vida útil do motor., Utilize a função de pré-aquecimento com uma margem de 15% acima da temperatura de cozedura para compensar a perda térmica durante a carga dos tabuleiros., Verifique regularmente o estado da junta da porta e proceda à limpeza diária da câmara para evitar a carbonização de gorduras que podem comprometer a eficiência energética do queimador a gás., Aproveite o espaço entre prateleiras de 80 mm para otimizar a circulação de ar em produtos de grande volumetria, evitando zonas de sombra térmica.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha em restaurantes de média rotação, Responsáveis de F&B em unidades hoteleiras boutique, Gestores de produção em padarias e pastelarias profissionais
Descrição Curta Original	<p>Forno a gás combinado 4 tabuleiros GN 1/1 ou 600 x 400 mm com painel eletromecânico e possibilidade de sobreposição. Qualidade num forno simples e eficiente.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 850x1041x801 mm
 Capacidade tabuleiros 4 nr
 Espaço entre prateleiras 80 mm
 Temperatura 100 - 260 °C
 Peso Líquido: - Bruto: 102 kg
 Motor 1 bidirecional nr 1</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFT7504SCR,HRFT7508SCR,HRFT7508S,HRFT7506SCR
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de 'Mise en Place' em Restaurantes À La Carte: O chef utiliza o vapor direto para a cozedura técnica de legumes e proteínas delicadas, preservando as propriedades organoléticas e reduzindo a perda de peso do produto. A transição rápida para o modo convecção permite finalizar selagens e dourados consistentes em plena operação de serviço., Produção de Padaria e Pastelaria Fina: Graças à compatibilidade com tabuleiros de 600x400 mm e ao motor bidirecional, o forno assegura uma circulação de ar homogênea para a cozedura de pastelaria técnica. O controlo de humidade é fundamental para garantir a expansão correta de massas e o brilho característico da crosta em pães artesanais., Unidades de Catering e Banquetes: Em eventos de média dimensão, o equipamento é utilizado para a regeneração de pratos pré-confeccionados em recipientes GN 1/1. A capacidade de sobreposição permite duplicar a capacidade produtiva na mesma pegada de solo, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com espaço de circulação limitado.
Uso Profissional - Introdução	Este forno misto a gás de 4 tabuleiros representa uma solução de alta densidade produtiva para cozinhas profissionais onde a eficiência energética e a polivalência técnica são primordiais. Ao combinar a potência calorífica do gás com um sistema de vapor direto e convecção bidirecional, o equipamento garante uma saturação de humidade precisa e uma distribuição térmica uniforme, permitindo ao operador alternar entre ciclos de assados, cozedura a vapor ou regeneração com tempos de recuperação térmica mínimos.

Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno a gás de convecção e vapor direto profissional, com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm e painel eletromecânico.

Descricao Completa

Forno a Gás Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão do nosso equipamento de cozinha a gás, uma solução robusta para cozinhas profissionais exigentes. Concebido para otimizar o seu espaço de trabalho, este **forno convetor misto** permite uma cozedura uniforme e rápida, essencial para manter a qualidade dos seus pratos em ambientes de alta rotação. A sua notável capacidade para **4 tabuleiros GN 1/1** garante versatilidade, adaptando-se às necessidades do seu negócio.

Equipado com um painel eletromecânico intuitivo, facilita o controlo da temperatura e do tempo, assegurando resultados consistentes. A sua capacidade de sobreposição oferece flexibilidade na organização da cozinha, ideal para espaços onde cada centímetro quadrado conta. Este dispositivo é sinónimo de durabilidade e desempenho, garantindo um investimento seguro para o seu empreendimento.

Aplicações Profissionais

Este **forno combinado** é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor de restauração e hotelaria, desde restaurantes e hotéis a cozinhas industriais e pastelarias. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm torna-o perfeito para a preparação de grandes quantidades de alimentos, desde assados e pratos cozinhados a vapor, a produtos de panificação e pastelaria. A versatilidade do vapor direto é crucial para preservar a humidade e o sabor dos alimentos, enquanto a convecção garante um dourado perfeito e crocante, adaptando-se a qualquer método de cozedura. Apresenta-se como um **oven** essencial para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	850 x 1041 x 801 mm
Capacidade de Tabuleiros	4 N.º (GN 1/1 ou 40 x 60 cm)
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Temperatura de Funcionamento	100 - 260 °C
Peso Bruto	102 kg
Motor	1 bidirecional
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste forno a gás profissional e o espaço que exige para instalação? A: Este forno a gás profissional tem dimensões de 850x1041x801 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a ventilação adequada e acesso para manutenção, especialmente na parte traseira.

Q: Este equipamento pode ser utilizado para cozedura a vapor e convecção em simultâneo? A: Sim, este **forno convetor** foi concebido para oferecer ambas as funções, permitindo cozedura combinada ou separada, dependendo das necessidades da sua receita. Confere versatilidade na preparação dos alimentos.

Q: Qual a dimensão máxima dos tabuleiros que este aparelho suporta? A: O forno é compatível com tabuleiros Gastronorm 1/1 (530x325 mm) ou tabuleiros de pastelaria com 40x60 cm. Esta compatibilidade alarga o leque de receitas que podem ser preparadas.

Q: Quais são os requisitos de instalação para o forno combinado a gás? A: Este **forno** requer uma ligação de gás para o seu funcionamento e uma ligação elétrica de 230 V para o motor e painel de controlo. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste convetor para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza diária do interior do forno deve ser feita com produtos específicos para fornos, evitando abrasivos. Recomenda-se a descalcificação regular do sistema de vapor e uma revisão técnica periódica para assegurar o bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento.