

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

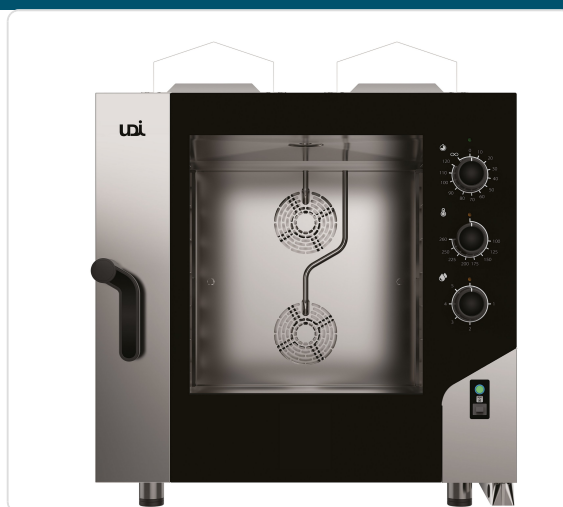


Forno Combinado a Gás 6x GN1/1 ou 40x60, Vapor Direto

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.610	Modelo:	UD2106.610
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	123 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 951 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2106.610
FAQ	Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno a gás combinado? A: O forno a gás combinado tem dimensões de 850 mm de largura, 1041 mm de profundidade e 951 mm de altura. Recomenda-se prever um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e manutenção, nomeadamente a parte traseira e laterais., Q: Quais são os requisitos de instalação para este forno a gás? A: Este forno necessita de uma ligação elétrica de 230 V e uma ligação de gás. É fundamental que a instalação seja realizada por técnicos qualificados e licenciados, seguindo todas as normas de segurança vigentes para equipamentos a gás e elétricos., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste forno a gás combinado? A: A limpeza diária do interior do forno deve ser feita com detergentes específicos para fornos, seguindo as instruções do fabricante. Para a manutenção, recomenda-se verificações periódicas dos componentes de gás e elétricos por um técnico especializado para garantir o bom funcionamento e a segurança do equipamento., Q: Este forno é compatível com que tipo de tabuleiros? A: Este forno é compatível com tabuleiros GN 1/1 ou tabuleiros de 600 x 400 mm. A capacidade é para 6 tabuleiros, com um espaço de 80 mm entre as prateleiras, permitindo uma cozedura eficiente e uniforme.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	forno a gás combinado, forno industrial, forno vapor profissional 6 tabuleiros
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12883
Alt Text Imagens	Forno Gas Vapor Direto Mec Udfsg616 6x1/1-40x60 Forno a gás com vapor direto UDSFG616 em aço inoxidável, ideal para restauração profissional e padaria.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Gas Vapor Direto Mec Udfsg616 6x1/1-40x60
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Convertores Mistos > Gás
Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS
Upsells (SKU Título)	MS0165.462.012,TF54821

Uso Profissional - Dicas	Utilize a função de vapor direto nos primeiros minutos da cozedura de pão para garantir a expansão máxima da massa e um brilho profissional na cõdea., Aproveite o sistema de sobreposição para separar produções de proteína e padaria, evitando a transferência de odores e otimizando a escala térmica., Realize a calibração periódica dos injetores de gás e a limpeza dos motores bidirecionais para assegurar que a distribuição de calor permanece homogênea em todos os 6 níveis., Em processos de regeneração, utilize recipientes GN perfurados para permitir que o vapor circule uniformemente sob o alimento, acelerando o serviço.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsáveis de F&B, Proprietários de Padarias e Pastelarias Artesanais, Gestores de Operações de Catering e Cozinhas Centrais
Descrição Curta Original	Forno a gas combinado 6 GN1/1 ou tabuleiros 600 x 400 mm com painel eletromecânico e possibilidade de sobreposição. Qualidade em um forno simples e de alto desempenho.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 850x1041x951 mm Capacidade tabuleiros 6 nr Espaço entre prateleiras 80 mm Temperatura 100 - 260 °C Peso Líquido: - Bruto: 123 kg Motor 2 bidirecional nr 2 Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7040BMGT,VTVS9080BMGT,VT4396,5329
Uso Profissional - Casos de Uso	Restauração Tradicional Portuguesa: Utilizado para a confeção de assados lentos, como o cabrito ou o leitão, onde a injeção de vapor mecânico previne a desidratação da proteína. A uniformidade dos motores bidirecionais assegura que todos os tabuleiros atingem o ponto de caramelização ideal simultaneamente., Padaria e Pastelaria B2B: A configuração para tabuleiros 40x60 permite a produção técnica de pão e pastelaria fina com crosta crocante e miolo aerado. O controlo eletromecânico da temperatura até 260°C oferece a estabilidade necessária para massas que exigem um choque térmico preciso e vaporização imediata., Unidades de Catering e Banquetes: Fundamental na regeneração de pratos pré-confeccionados para eventos, mantendo a textura original dos alimentos sem saturação de humidade. A possibilidade de sobreposição permite criar colunas de cozedura independentes, duplicando a capacidade produtiva por metro quadrado de cozinha.
Uso Profissional - Introdução	Este forno a gás combinado de 6 níveis é um equipamento de alto rendimento que integra a versatilidade da convecção com o controlo do vapor direto, permitindo às cozinhas profissionais otimizar o fluxo de produção e reduzir custos energéticos. A sua compatibilidade dual entre GN1/1 e 40x60 cm, aliada ao sistema de motores bidirecionais, garante uma uniformidade térmica crítica para manter padrões de qualidade rigorosos em operações de elevado volume.
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descrição Resumida

Forno combinado a gás 6x GN1/1 ou 600x400 mm, com vapor direto e painel eletromecânico. Ideal para cozinhas profissionais de elevado volume.

Descrição Completa

forno a gás combinado — Forno Combinado — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências da restauração moderna e de cozinhas industriais, este equipamento de convecção a gás com injeção de vapor mecânico eleva a experiência culinária profissional a um novo patamar. A sua adaptabilidade a tabuleiros de dimensões GN1/1 ou 600x400 mm oferece uma flexibilidade sem precedentes na confeção de uma ampla variedade de pratos, desde assados macios a pães com crosta singular, garantindo sempre resultados de excelência.

A facilidade de utilização é assegurada por um painel de controlo eletromecânico, que permite ajustar a temperatura entre 100°C e 260°C. Este controlo preciso é crucial para confeccionar receitas diversas com total domínio. Para espaços limitados, o design empilhável deste equipamento otimiza a área disponível, duplicando a capacidade produtiva sem comprometer a eficácia. A circulação uniforme de calor é garantida por dois motores bidirecionais, promovendo uma cozedura consistente em todas as áreas do forno, indispensável para manter a qualidade em operações de alto volume.

Aplicações Profissionais

Este versátil forno industrial é a escolha ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias de renome, bem como para cozinhas de catering e centrais de produção alimentar que exigem um desempenho superior. É perfeitamente adequado para cozer, assar, gratinar e regenerar uma vasta gama de alimentos, incluindo grandes porções de carne e peixe, assim como produtos de padaria e pastelaria. A sua multifuncionalidade é um ativo valioso para estabelecimentos com elevada produção diária ou que requeiram a simultaneidade na preparação de múltiplos pratos, assegurando sempre qualidade e produtividade na cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (L x P x A)	850 x 1041 x 951 mm
Capacidade Tabuleiros	6 (GN1/1 ou 40x60 cm)
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Temperatura	100 - 260 °C
Peso Bruto	123 kg
Motores	2 bidirecionais
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno a gás combinado? A: O forno a gás combinado tem dimensões de 850 mm de largura, 1041 mm de profundidade e 951 mm de altura. Recomenda-se prever um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e manutenção, nomeadamente a parte traseira e laterais.

Q: Quais são os requisitos de instalação para este forno a gás? A: Este forno necessita de uma ligação elétrica de 230 V e uma ligação de gás. É fundamental que a instalação seja realizada por técnicos qualificados e licenciados, seguindo todas as normas de segurança vigentes para equipamentos a gás e elétricos.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste forno a gás combinado? A: A limpeza diária do interior do forno deve ser feita com detergentes específicos para fornos, seguindo as instruções do fabricante. Para a manutenção, recomenda-se verificações periódicas dos componentes de gás e elétricos por um técnico especializado para garantir o bom funcionamento e a segurança do equipamento.

Q: Este forno é compatível com que tipo de tabuleiros? A: Este forno é compatível com tabuleiros GN 1/1 ou tabuleiros de 600 x 400 mm. A capacidade é para 6 tabuleiros, com um espaço de 80 mm entre as prateleiras, permitindo uma cozedura eficiente e uniforme.

Q: Qual a vantagem do sistema de vapor direto mecânico? A: O sistema de vapor direto mecânico permite uma injeção precisa de vapor na câmara de cozedura, essencial para obter texturas ideais, especialmente em produtos de padaria e pastelaria, e para garantir a suculência em carnes e assados.