

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

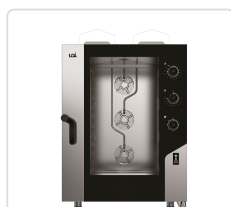
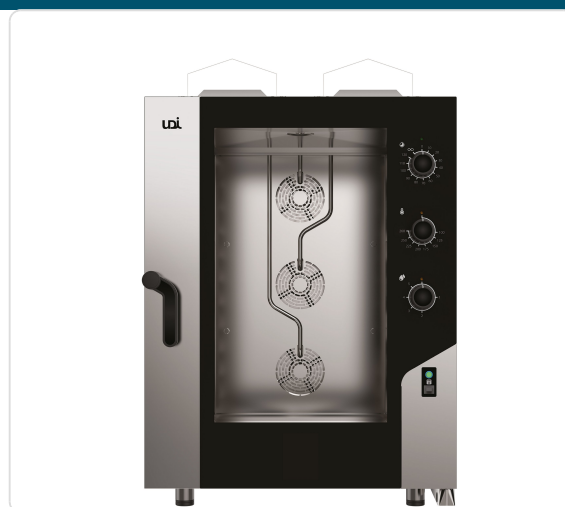


Forno Combinado a Gás 10x GN 1/1 ou 40x60, Painel Eletromecânico

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.612	Modelo:	UD2106.612
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	158 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 1231 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2106.612
FAQ	Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste forno combinado a gás? A: Este forno combinado a gás tem dimensões de 850x1041x1231 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e manutenção adequadas, recomendamos um espaço livre mínimo de 10 cm nas laterais e na traseira, e 30 cm na parte superior, para garantir uma ventilação eficaz e acesso aos componentes., Q: Quais são os requisitos de instalação para este forno combinado a gás (gás, eletricidade, água)? A: Para o funcionamento a gás, este forno requer uma ligação a gás natural ou propano, conforme as especificações técnicas (verifique a pressão de gás adequada no manual do equipamento). A alimentação elétrica é de 230 V. É também necessária uma ligação à rede de água, com pressão entre 2 a 4 bar, e um ponto de drenagem para o sistema de vapor. Recomenda-se a instalação por um técnico certificado., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste forno combinado? É fácil de limpar? A: A limpeza diária é simples, com o interior em aço inoxidável que facilita a remoção de resíduos. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos profissionais e a descalcificação regular do gerador de vapor. Para a manutenção preventiva, aconselha-se uma revisão anual por um técnico qualificado para verificar os componentes elétricos e o sistema de gás., Q: Este forno combinado a gás inclui algum acessório ou tabuleiro na compra? A: Este modelo não inclui tabuleiros no equipamento base. Os tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm são vendidos separadamente. Para uma experiência completa, poderá adquirir kits de limpeza e suportes específicos para este modelo, compatíveis com as normas de segurança e higiene alimentar., Q: Qual é a capacidade máxima de tabuleiros para este forno e qual o espaçamento entre as prateleiras? A: Este forno tem capacidade para 10 tabuleiros gastronorm (GN) 1/1 ou 10 tabuleiros de 40x60 cm. O espaçamento entre as prateleiras é de 80 mm, permitindo uma circulação de ar e vapor otimizada para uma cozedura uniforme.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Forno Combinado a Gás, Forno Profissional, Cozinha Industrial
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12885
Alt Text Imagens	Forno Gas Vapor Direto Mec Udfsg1016 10x1/1-40x60 Forno a gás com vapor direto Udfsg1016, 10 tabuleiros, em aço inoxidável para pastelaria e padaria profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Gas Vapor Direto Mec Udfsg1016 10x1/1-40x60
Estado WooCommerce	publish

Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Convertores Mistos > Gás
Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS
Upsells (SKU Título)	UD2186.337A,HE232187,HE232194
Uso Profissional - Dicas	Calibre a função de vapor direto de acordo com a dureza da água local para evitar acumulação de calcário nos injetores e garantir a longevidade dos motores., Utilize a sobreposição de equipamentos (stacking) para duplicar a capacidade produtiva por metro quadrado, separando ciclos de proteínas e padaria., Aproveite a inércia térmica do gás e a bidirecionalidade dos motores para reduzir os tempos de pré-aquecimento entre cargas consecutivas., Realize a limpeza manual diária da câmara de cozedura para evitar a carbonização de gorduras, o que preserva a eficiência dos sensores de temperatura.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha de Restaurantes de Médio/Grande Porte, Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras, Gestores de Unidades de Catering e Cantinas Industriais
Descrição Curta Original	Forno a gas combinado 10 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: 850x1041x1231 mm Capacidade tabuleiros 10 nr Espaço entre prateleiras 80 mm Temperatura 100 - 260 °C Peso Líquido: - Bruto: 158 kg Motor 3 bidirecional nr 3 Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	SM5140027,HE232187,HE232194,HE566053
Uso Profissional - Casos de Uso	Banquetes e Eventos em Hotéis: Utilização da capacidade de 10 níveis para regeneração de pratos em simultâneo ou cozedura a vapor de guarnições delicadas, garantindo que grandes volumes de serviço mantenham a humidade e a temperatura de serviço ideais., Padarias e Pastelarias de Grande Volume: Aproveitamento da compatibilidade com tabuleiros 40x60 para a cozedura uniforme de pão e pastelaria fina, utilizando os três motores bidirecionais para uma distribuição de calor homogénea em toda a câmara., Restauração Tradicional e Churrasqueiras: Execução de assados lentos com controlo de humidade para maximizar o rendimento do produto (menos perda de peso) e finalização rápida com convecção para obter selagens perfeitas e texturas estaladiças.

Uso Profissional - Introdução

Este forno combinado a gás representa uma solução de alta performance para cozinhas profissionais que exigem versatilidade térmica e produtividade em escala. Ao integrar a rapidez de resposta do gás com a precisão do vapor direto e um painel eletromecânico de elevada fiabilidade, o equipamento garante a consistência em processos de cozedura simultânea de grandes volumes, otimizando o fluxo operacional e reduzindo os custos energéticos em ambientes de produção intensiva.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN

10

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm. Painel eletromecânico, vapor direto e temperatura até 260 °C. Ideal para restaurantes e cozinha industrial.

Descricao Completa

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

Amplie as capacidades da sua cozinha profissional com este versátil forno combinado, projetado para elevado desempenho e eficiência energética. Este equipamento a gás permite uma variedade de métodos de confeção, desde assados e grelhados até cozedura a vapor e ciclos mistos, assegurando resultados superiores de forma consistente. A operação a gás distingue-se pelo aquecimento rápido e controlo preciso da temperatura, ideal para cozinhas movimentadas que procuram otimizar o consumo de energia e manter a qualidade dos pratos.

Integrando um intuitivo painel eletromecânico, a gestão das funções e a programação dos ciclos de confeção tornam-se tarefas simplificadas. Com espaço para 10 tabuleiros Gastronorm GN 1/1 ou tabuleiros de 40x60 cm, este forno combinador oferece uma flexibilidade e capacidade de produção excelentes, permitindo a preparação simultânea de grandes volumes de alimentos. A sua construção robusta e design industrial garantem uma durabilidade excecional e manutenção facilitada, representando um investimento estratégico para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este forno a gás combinado é a solução ideal para uma multiplicidade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, empresas de catering, cantinas e padarias. A sua polivalência permite a cozedura simultânea de diferentes pratos, otimizando tempo e recursos na cozinha. É perfeito para operações que demandam alta performance e homogeneidade nos resultados de confeção, contribuindo para a reputação e eficiência do seu serviço.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	850 x 1041 x 1231 mm
Capacidade	10 tabuleiros GN 1/1 ou 40 x 60 cm
Espaço entre prateleiras	80 mm
Temperatura	100 - 260 °C
Peso Bruto	158 kg
Motor	3 motores bidirecionais
Tensão	230 V
Tipo de Gás	Gás (detalhe específico não fornecido)
Comando	Eletromecânico

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste forno combinado a gás?

A: Este forno combinado a gás tem dimensões de 850x1041x1231 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e manutenção adequadas, recomendamos um espaço livre mínimo de 10 cm nas laterais e na traseira, e 30 cm na parte superior, para garantir uma ventilação eficaz e acesso aos componentes.

Q: Quais são os requisitos de instalação para este forno combinado a gás (gás, eletricidade, água)?

A: Para o funcionamento a gás, este forno requer uma ligação a gás natural ou propano, conforme as especificações técnicas. A alimentação elétrica é de 230 V. É também necessária uma ligação à rede de água, com pressão entre 2 a 4 bar, e um ponto de drenagem para o sistema de vapor. Recomenda-se a instalação por um técnico certificado.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste forno combinado? É fácil de limpar?

A: A limpeza diária é otimizada pelo interior em aço inoxidável, facilitando a remoção de resíduos. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos profissionais e a descalcificação regular do gerador de vapor, garantindo a longevidade e a eficiência do

equipamento.

Q: Este forno combinado a gás inclui algum acessório ou tabuleiro na compra?

A: Este modelo não inclui tabuleiros no equipamento base. Os tabuleiros Gastronorm GN 1/1 ou de 40x60 cm são vendidos separadamente. Para uma experiência completa, poderá adquirir kits de limpeza e suportes específicos, compatíveis com os padrões de segurança e higiene alimentar.

Q: Qual é a capacidade máxima de tabuleiros para este forno e qual o espaçamento entre as prateleiras?

A: Este forno profissional tem capacidade para 10 tabuleiros Gastronorm (GN) 1/1 ou 10 tabuleiros de 40x60 cm. O espaçamento entre as prateleiras é de 80 mm, permitindo uma circulação de ar e vapor otimizada para uma cozedura uniforme em todos os níveis.