

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



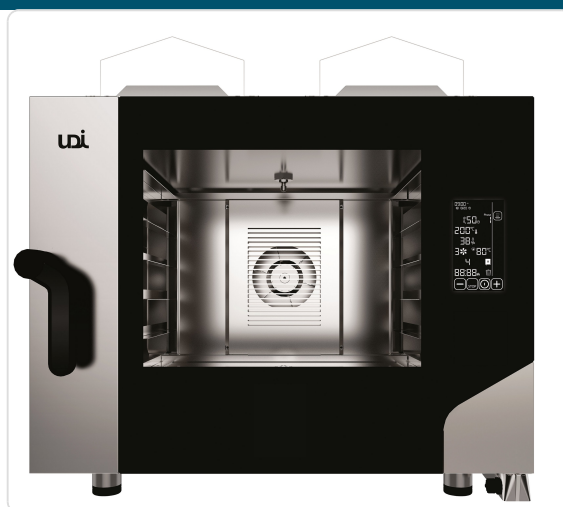
Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás 4 Tabuleiros GN 1/1 ou 40x60, Digital

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.620	Modelo:	UD2106.620
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	102 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 801 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	UD2106.620
FAQ	Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para o Forno Combinado a Gás? A: O Forno Combinado a Gás possui dimensões de 850x1035x801 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se deixar um espaço adequado à volta do equipamento para ventilação e manutenção, garantindo um funcionamento seguro e eficiente., Q: Que tipo de instalação é necessária para este Forno Combinado a Gás? A: Este forno requer uma ligação elétrica de 230 V. Sendo um forno a gás, é essencial uma instalação profissional para a ligação ao fornecimento de gás, cumprindo todas as normas de segurança. Consulte sempre um técnico qualificado para a instalação., Q: Como se efetua a limpeza e manutenção do Forno Combinado a Gás? A: A limpeza regular é crucial para a durabilidade e higiene do forno. O painel digital Touch facilita a limpeza das superfícies externas. Recomenda-se o uso de produtos de limpeza específicos para equipamentos de restauração, evitando químicos abrasivos e seguindo as instruções do manual para uma manutenção adequada., Q: Este forno é compatível com que tipo de tabuleiros? A: Este forno é versátil e compatível com tabuleiros GN 1/1 ou com tabuleiros de 600 x 400 mm, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de confeção. Tem capacidade para 4 tabuleiros, com um espaço de 80 mm entre as prateleiras.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Forno Combinado a Gás, Forno Profissional, Equipamento HORECA
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12891
Alt Text Imagens	Forno Gas Vap Direto Progr Udfebmg416 4x1/1-40x60 Forno combinado industrial UNOX Udfebmg416 a gás, vapor direto e painel digital para hotelaria e restauração profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Gas Vap Direto Progr Udfebmg416 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)	UD2186.337A,HE232187,HE232194

Uso Profissional - Dicas	Maximize a eficiência energética utilizando a programação de 10 etapas para reduzir a potência nos últimos minutos da cozedura, aproveitando a inércia térmica da câmara., Utilize a função de vapor direto para a higienização rápida entre turnos de proteínas diferentes, evitando a transferência de odores e sabores., Configure as 100 receitas disponíveis para garantir que pessoal com menos experiência técnica consiga replicar os padrões de qualidade do Chef Executivo., Verifique regularmente a calibração do motor bidirecional para assegurar uma convecção perfeitamente homogênea em cargas completas de 4 tabuleiros.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha em Restaurantes de Médio Volume, Responsáveis de Produção de Pastelaria e Padaria, Gestores de F&B de Unidades Hoteleiras e Boutique Hotels
Descrição Curta Original	Forno a gás combinado 4 tabuleiros GN 1/1 ou 600 x 400 mm com painel digital Touch. Qualidade num forno eficiente. Pode configurar até 100 receitas da maneira mais fácil e imediata possível e configurar até 10 etapas de cozedura.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 850x1035x801 mm Capacidade de tabuleiros 4 nr Espaço entre prateleiras 80 mm Temperatura 30-260 °C Peso Líquido: - Bruto: 102 kg Motor 1 bidirecional nr 1 Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	SM5140027,HE232170,SM5140028
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de 'Mise en Place' em Restaurantes de Cozinha Portuguesa: Utilização do modo de vapor direto para a cozedura precisa de polvos e legumes, garantindo a retenção de peso e nutrientes, seguida da programação de assados lentos a gás para carnes suculentas com selagem perfeita., Regeneração de Refeições em Banquetes e Catering: O sistema digital permite programar ciclos de regeneração controlada para pratos pré-confeccionados, assegurando que os alimentos atingem a temperatura de serviço sem perder a textura original ou ressecar., Produção Híbrida em Cafetarias e Padarias Gourmet: Aproveitamento da compatibilidade com tabuleiros 40x60 para a cozedura uniforme de pastelaria fina e pão, utilizando as 10 etapas de cozedura para controlar a expansão da massa e o brilho da crosta.
Uso Profissional - Introdução	Este forno combinado a gás de 4 níveis estabelece-se como o núcleo de eficiência para cozinhas profissionais que exigem versatilidade extrema num espaço otimizado, permitindo alternar entre gastronomia GN 1/1 e pastelaria 40x60. A integração de tecnologia touch digital com a potência térmica do gás garante uma recuperação de temperatura ultrarrápida e um controlo preciso da humidade, essencial para manter a rentabilidade e a padronização em serviços de alto débito.
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descrição Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm. Painel digital Tátil para até 100 receitas e 10 fases de cozedura.

Descrição Completa

Forno Combinado a Gás — Forno a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as mais exigentes cozinhas profissionais, este forno convecção a gás representa uma solução de vanguarda para otimizar os processos culinários. Com uma capacidade versátil para 4 tabuleiros GN 1/1 ou 4 tabuleiros 40x60 cm, adapta-se perfeitamente a diversas necessidades de produção, garantindo flexibilidade e eficiência em cada utilização.

O painel de controlo digital Tátil e intuitivo permite a configuração de até 100 receitas e 10 etapas de cozedura, assegurando resultados consistentemente excecionais. A cozedura a vapor direto proporciona pratos suculentos e nutritivos, ideal para uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e pastelaria. A robustez e a fiabilidade deste equipamento, concebido para o ambiente de restauração e hotelaria, traduzem-se numa durabilidade excecional e numa manutenção simplificada, garantindo um desempenho superior a longo prazo e um excelente retorno sobre o investimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, refeitórios industriais, pastelarias e padarias que necessitam de uma solução versátil e poderosa. É particularmente adequado para estabelecimentos com volume de produção médio a alto, onde a precisão da temperatura e a capacidade de cozedura combinada são cruciais.

É excelente para a cozedura de grandes quantidades de alimentos, regeneração, assados, cozedura a vapor e produtos de pastelaria, oferecendo controlo total sobre o processo culinário e garantindo a qualidade desejada em cada confeção. A sua programação garante a padronização e otimização dos processos, mesmo por equipas com menos experiência, elevando a qualidade de cada prato servido no seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	850x1035x801 mm
Capacidade de tabuleiros	4 x GN 1/1 ou 4 x 40x60 cm
Espaço entre prateleiras	80 mm
Temperatura	30-260 °C
Peso Líquido/Bruto	- / 102 kg
Motor	1 bidirecional
Tensão	230 V
Tipo de Gás	Gás
Painel de Controlo	Digital Tátil

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e versatilidade de tabuleiros deste forno?

Este forno, ou converter misto, tem capacidade para 4 tabuleiros, sendo compatível com tabuleiros GN 1/1 ou tabuleiros de 40x60 cm, oferecendo grande flexibilidade para diversas preparações culinárias em cozinhas profissionais.

Que tipos de cozedura são possíveis com este equipamento?

O forno oferece cozedura combinada com vapor direto, permitindo desde assados e regeneração até alimentos cozidos a vapor e pastelaria. A ampla gama de temperatura, de 30°C a 260°C, garante excelentes resultados em variadas aplicações.

É fácil de programar para diferentes receitas?

Sim, o painel digital Tátil permite configurar até 100 receitas com 10 etapas de cozedura de forma rápida e intuitiva. Esta funcionalidade simplifica as operações diárias, assegurando a consistência e a qualidade dos seus pratos.

Quais as necessidades de instalação para este forno a gás?

Para o Forno Combinado a Gás, é necessária uma ligação elétrica de 230 V e, por ser um equipamento a gás, uma instalação profissional para a ligação ao fornecimento de gás, cumprindo todas as normas de segurança vigentes. Recomenda-se consultar um técnico qualificado.

Como posso garantir a durabilidade e a higiene do forno?

A limpeza regular é crucial para a longevidade e higiene do seu forno combinado. O painel Tátil facilita a limpeza das superfícies externas. Utilize produtos de limpeza específicos para equipamentos de restauração, evite químicos abrasivos e siga as instruções do manual para uma manutenção adequada e um funcionamento eficiente.