

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 Programável 6x GN 1/1, Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.622	Modelo:	UD2106.622
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	123 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 951 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2106.622
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1. Painel digital tátil e programável com vapor direto para máxima versatilidade.

Descricao Completa

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

Este sistema de cozedura profissional é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional moderna. Com a sua capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60, esta unidade foi concebida para oferecer versatilidade superior, cozedura uniforme e controlo preciso, garantindo resultados culinários de alta qualidade para o seu estabelecimento.

A funcionalidade de vapor direto e o sistema de programação avançado permitem otimizar cada processo de confeção, assegurando que cada prato seja preparado à perfeição. O painel digital tátil proporciona uma interface intuitiva onde chefs podem guardar até 100 receitas, cada uma com até 10 fases de cozedura, facilitando a reprodução consistente de pratos complexos e o controlo total sobre o menu.

Equipado com dois motores bidirecionais, este forno de convecção assegura uma distribuição homogénea do calor na câmara, eliminando pontos quentes e garantindo uma cocção uniforme em todos os níveis. Esta característica é crucial para a padronização e o aumento da qualidade da produção em volume, tornando-o um ativo inestimável para operações de restauração com elevada procura.

Aplicações Profissionais

Adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering, refeitórios industriais e pastelarias. A capacidade deste forno em processar simultaneamente diferentes pratos ou grandes volumes torna-o ideal para operações com picos de procura e menus variados. É uma ferramenta essencial para assar, cozer a vapor, regenerar e gratinar com precisão e rapidez, elevando o nível de eficiência na sua cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	850x1035x951 mm
Capacidade de Tabuleiros	6 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60

Espaço entre Prateleiras	80 mm
Gama de Temperatura	30-260 °C
Peso Bruto	123 kg
Motores	2, bidirecionais
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais são os requisitos técnicos para a instalação deste forno combinado a gás?

A: Este equipamento requer uma ligação elétrica de 230 V e uma ligação à rede de gás natural ou propano/butano, conforme o modelo. É essencial que a instalação seja efetuada por um técnico qualificado, que também deverá garantir a ligação à rede de vapor e ao sistema de escoamento de condensados para um funcionamento otimizado.

Q: Como posso garantir a longevidade e o bom estado de conservação do meu forno?

A: A limpeza diária é facilitada pelo design em aço inoxidável. Aconselha-se a utilização de detergentes específicos para fornos profissionais, evitando produtos abrasivos. A bandeja de recolha de água e os filtros devem ser limpos regularmente, e é recomendável uma inspeção periódica por um técnico para verificar vedações, injetores de gás e motores.

Q: Posso cozinhar diferentes tipos de pratos simultaneamente neste forno?

A: Sim, a capacidade de 6 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60, juntamente com a distribuição homogénea de calor pelos dois motores bidirecionais, permite cozinhar em vários níveis com eficácia. No entanto, é aconselhável agrupar preparações com requisitos de temperatura e humidade semelhantes para otimizar os resultados.

Q: Este forno é eficiente do ponto de vista energético?

A: Sendo um forno a gás combinado, o consumo de energia é otimizado pela utilização do gás como principal fonte de calor, que é complementado pela função de vapor para manter a humidade. Isto resulta numa maior eficiência energética comparativamente a modelos puramente elétricos, ajudando a reduzir os custos operacionais.

Q: Quais são as principais funcionalidades do painel de controlo digital tátil?

A: O painel digital tátil oferece uma interface intuitiva para configurar e armazenar até 100 receitas, cada uma com um máximo de 10 fases de cozedura. Permite um controlo preciso da temperatura e do vapor, facilitando a padronização e repetibilidade de processos culinários complexos.