

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

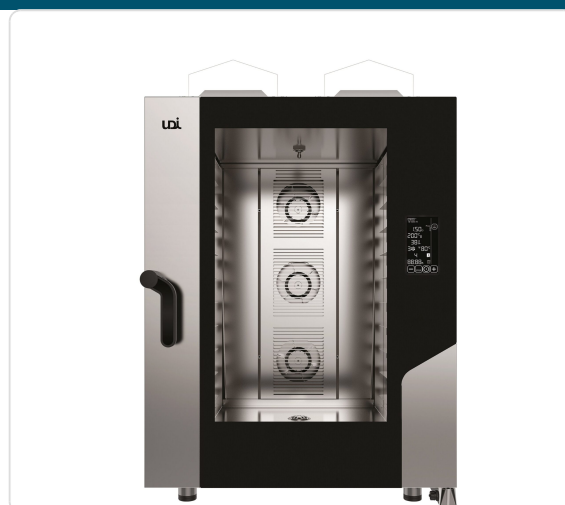
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno Combinado a Gás 10 Tabuleiros GN 1/1 Digital

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.624	Modelo:	UD2106.624
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	158 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 1231 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2106.624
Marca	UDEX
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 600x400 mm e controlo tátil digital para 100 receitas.

Descricao Completa

forno a gás combinado — Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento representa uma solução de vanguarda projetada para aprimorar as operações em cozinhas profissionais. Com uma capacidade impressionante para 10 tabuleiros, oferece a flexibilidade necessária para gerir múltiplas preparações em simultâneo. O seu painel digital tátil proporciona uma interface intuitiva, permitindo um controlo culinário preciso e adaptável a uma vasta gama de ementas, desde a confeção de carnes suculentas a delicados produtos de pastelaria.

Os inovadores motores bidirecionais asseguram uma distribuição homogénea do calor em todo o interior do forno, garantindo resultados de cozedura consistentes e de elevada qualidade. A funcionalidade de programar até 100 receitas, com 10 etapas de confeção cada, é crucial para manter a padronização e a excelência em todas as preparações, contribuindo para a minimização do desperdício.

A construção robusta e a seleção de componentes de alta durabilidade conferem a este forno combinado a gás uma vida útil prolongada e uma excecional resistência ao uso intensivo, resultando em custos de manutenção reduzidos e um aumento significativo da rentabilidade para o seu negócio. Um equipamento essencial para estabelecimentos que procuram desempenho superior, fiabilidade e eficiência energética.

Aplicações Profissionais

Este versátil forno a gás é a escolha ideal para uma diversidade de estabelecimentos no setor de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes de médio e grande porte, unidades hoteleiras, cozinhas de produção industrial, bem como padarias e pastelarias. A sua adaptabilidade permite cozinhar, assar, grelhar e vaporizar uma ampla variedade de alimentos, abrangendo desde carnes e peixes a produtos de pastelaria e pão fresco.

É particularmente adequado para operações que exigem um elevado volume de produção, consistência e rapidez, ajustando-se com facilidade a diferentes horários de serviço e picos de demanda. A versatilidade oferecida pelo painel tátil e a capacidade de programação de receitas tornam-no numa ferramenta indispensável para chefs que aspiram inovar e replicar pratos complexos com máxima facilidade e precisão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	850x1035x1231 mm
Capacidade de tabuleiros	10 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm
Espaço entre prateleiras	80 mm
Temperatura	30-260 °C
Peso Líquido	158 kg
Motor	3 bidirecionais
Tensão	230 V
Tipo de Energia	Gás

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões deste forno a gás combinado? A: Este equipamento apresenta dimensões de 850 x 1035 x 1231 mm (largura x profundidade x altura), ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado. É importante verificar o espaço disponível para uma correta instalação e circulação.

Q: Quais os requisitos de instalação para este forno? A: O forno requer uma ligação elétrica de 230 V para o seu funcionamento e necessita de uma ligação a gás natural ou propano, dependendo da sua configuração. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom desempenho do equipamento.

Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza do forno? A: A manutenção e limpeza devem ser realizadas regularmente para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos profissionais, evitando abrasivos. Consulte sempre o manual do utilizador para instruções detalhadas.

Q: Existe garantia para este forno a gás combinado? A: Sim, o forno a gás combinado possui uma garantia padrão de 1 ano contra defeitos de fabrico. Para mais informações sobre termos e condições da garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Q: Quais acessórios são compatíveis ou estão incluídos com este forno? A: Este forno inclui os componentes padrão para o seu funcionamento. Tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm são compatíveis, sendo que a sua aquisição poderá ser feita separadamente, conforme as necessidades da sua cozinha. Consulte-nos sobre a disponibilidade de acessórios adicionais.