

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Forno Combinado a Gás 20xGN1/1 com Controlo Digital

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.628	Modelo:	2106.628
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	277 kg	Dimensões:	930 x 1160 x 2060 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2106.628
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, painel digital Touch e programação de até 100 receitas.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Forno Combinado — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade deste forno industrial a gás, concebido para satisfazer as exigências das cozinhas profissionais mais dinâmicas. Com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, este equipamento otimiza o espaço e a produção, permitindo uma gestão simplificada de múltiplas confeções em simultâneo. O controlo digital Touch facilita a programação e reprodução de até 100 receitas, com a possibilidade de configurar até 10 etapas de cozedura para resultados consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Este inovador forno combinado é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas profissionais que procuram maximizar a produtividade e a qualidade dos seus pratos. A sua capacidade de cozedura a vapor e ar quente permite preparar uma vasta gama de alimentos, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados, garantindo sempre a excelência culinária. A interface intuitiva torna-o uma mais-valia para qualquer equipa de cozinha, reduzindo o tempo de formação e aumentando a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	930x1160x2060 mm
Capacidade de tabuleiros	20x GN 1/1
Espaço entre prateleiras	66 mm
Temperatura	30-260 °C
Peso líquido - bruto	277 kg
Motor	4 bidirecional

Característica	Valor
Energia térmica	30 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este equipamento foi concebido para acomodar até 20 tabuleiros de tamanho Gastronorm 1/1, permitindo otimizar a preparação de grande volume de alimentos.

2. É possível programar receitas personalizadas?

Sim, o forno gás combinado permite memorizar até 100 receitas distintas e configurar até 10 passos de cozedura para cada uma, garantindo precisão e repetibilidade.

3. Que tipo de cozedura é possível realizar neste aparelho?

O forno oferece cozedura combinada, utilizando gás para aquecimento e vapor, o que o torna ideal para uma ampla variedade de técnicas culinárias, desde assados a vapor até gratinados.

4. Qual a gama de temperaturas que o forno atinge?

Este equipamento opera numa ampla gama de temperaturas, de 30 °C a 260 °C, permitindo adaptar-se a diversas necessidades de confeção.

5. Este forno é adequado para padarias e pastelarias?

Embora seja um forno de gastronomia, a sua capacidade e controlo de temperatura permitem a confeção de certos produtos de padaria e pastelaria, sendo a sua principal vocação a restauração industrial.