



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

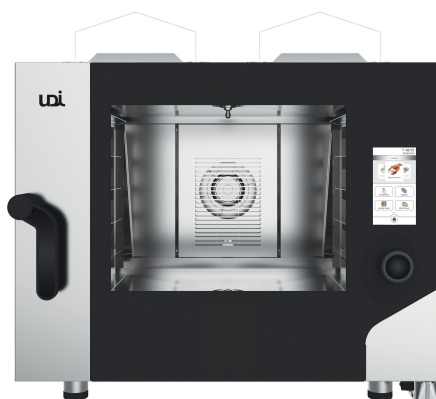
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno Combinado a Gás 4x GN1/1 Touch – 500 Receitas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.646	Modelo:	UD2106.646
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	102 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2106.646
FAQ	Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para instalar este forno? A: O forno a gás de vapor direto tem dimensões de 850x1035x800 mm. Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação adequada e manuseamento., Q: Quais são os requisitos de instalação para este forno a gás? A: Este forno requer uma ligação a gás para o seu funcionamento e uma tensão de 230 V para os seus componentes elétricos. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom desempenho., Q: Como posso programar e utilizar as 500 receitas disponíveis? A: O forno possui um painel tátil intuitivo que permite aceder e programar facilmente as 500 receitas pré-definidas. Com um simples toque, pode ativar as receitas e ajustar os parâmetros de cozedura para obter resultados homogéneos., Q: Este forno a gás permite variar as técnicas de cozedura? A: Sim, este forno oferece a possibilidade de utilizar vapor direto, permitindo uma vasta gama de técnicas de cozedura. Poderá confeccionar pratos de forma homogénea e explorar novas opções culinárias para os seus clientes., Q: Qual é a capacidade de tabuleiros e o espaço entre as prateleiras? A: A capacidade interna é de 4 tabuleiros, podendo ser 4x GN1/1 ou 40x60. O espaço entre as prateleiras é de 80 mm, o que facilita o manuseamento e a circulação de ar quente durante a cozedura.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Forno a Gás de Vapor Direto, Forno Combinado Profissional, Fornos para Hotelaria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12917
Alt Text Imagens	Forno Gas Vapor Direto Touch Udfstg416 4x1/1-40x60 Forno a gás combinado com vapor direto e ecrã touch Udfstg416, em aço inoxidável para restauração profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Gas Vapor Direto Touch Udfstg416 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)	CHCR-161,MS1.101.781.021

Descrição Curta Original	Pode contar com 500 receitas programáveis que se activam com um simples toque para confeccionar os seus pratos de forma homogénea e pode variar as técnicas de cozedura a oferecer aos seus clientes graças à possibilidade de utilizar o vapor. O forno possui abertura de porta de 60 °, 90 °, 120 ° e 180 °. O avanço tecnológico está finalmente disponível para a sua cozinha graças a tecnologias inovadoras.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 850x1035x800 mm Capacidade de tabuleiros 4 nr Espaço entre prateleiras 80 mm Temperatura 30 - 260 °C Peso Líquido: - Bruto: Kg 102 kg Motor 1 bidirecional nr 1 Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7040BMGT,VTVCP3
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com painel tátil e 500 receitas programáveis. Capacidade 4x GN1/1 ou 40x60, 30-260°C.

Descricao Completa

Forno Combinado a Gás — Forno Combinado Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional combina a eficiência da energia a gás com a precisão do vapor direto, garantindo uma cozedura excecional para uma vasta gama de pratos. A sua interface tátil intuitiva e as 500 receitas programáveis simplificam consideravelmente a operação, permitindo que a sua equipa atinja resultados consistentes e de alta qualidade com esforço mínimo. Este tipo de forno convetor é um investimento robusto que eleva a capacidade e a qualidade da produção culinária do seu estabelecimento.

Com múltiplas opções de abertura da porta (60°, 90°, 120°, 180°), oferece versatilidade e segurança na gestão do espaço na sua cozinha. A tecnologia avançada otimiza o consumo energético, refletindo-se numa operação mais económica e sustentável para o seu negócio de hotelaria. A homogeneidade na confeção é assegurada pela distribuição uniforme do calor e vapor, ideal para pastelaria, assados e pratos de cozinha gourmet.

Aplicações Profissionais

Este equipamento a gás com vapor direto é ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes de média e grande dimensão, pastelarias, padarias e empresas de catering que exigem elevadas capacidades de produção e versatilidade culinária. É perfeitamente adequado para cozinhar, assar, gratinar ou regenerar alimentos, otimizando o fluxo de trabalho em operações de alto volume.

A sua capacidade de 4 tabuleiros Gastronorm GN1/1 ou 40x60 cm permite uma gestão eficiente de várias preparações em simultâneo, sendo uma solução robusta para estabelecimentos que procuram maximizar a produtividade e a qualidade dos seus pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	850x1035x800 mm
Capacidade de Tabuleiros	4x GN1/1 ou 4x 40x60
Espaço entre Tabuleiros	80 mm
Gama de Temperatura	30 - 260 °C
Peso Líquido	102 kg
Motor	1 Bidirecional
Tensão	230 V
Número de Receitas Programáveis	500

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata de tabuleiros do forno?

Este forno tem capacidade para 4 tabuleiros Gastronorm GN1/1 ou tabuleiros de 40x60 cm, otimizando a produção em cozinhas profissionais e garantindo versatilidade na confeção.

Como funciona o sistema de vapor direto para o cozinhado?

O sistema de vapor direto injeta vapor de água diretamente na câmara de cozedura, permitindo um controlo preciso da humidade. Isto garante que os pratos fiquem tenros, suculentos e sejam ideais para uma variedade de técnicas culinárias.

Onde é mais adequado instalar este tipo de forno a gás?

É ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes, pastelarias e unidades de catering que beneficiam da flexibilidade e da potência do gás. Além disso, necessitam de uma fonte de energia fiável para operações de alto volume.

Quais são os requisitos de instalação para este forno a gás?

Este equipamento requer uma ligação a gás para o seu funcionamento e uma tensão de 230 V para os seus componentes elétricos. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o bom desempenho do forno.

Como o painel tátil e as receitas programáveis otimizam o meu trabalho?

O forno possui um painel tátil intuitivo que permite aceder e programar facilmente as 500 receitas pré-definidas. Com um simples toque, pode ativar as receitas e ajustar os parâmetros de cozedura para obter resultados homogéneos, agilizando o fluxo de trabalho.