

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 a Gás Convecção Profissional 16 Tabuleiros 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.660	Modelo:	UD2106.660
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	277.2 kg	Dimensões:	930 x 1160 x 2060 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2106.660
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descrição Resumida

Forno industrial a gás, com convecção e painel tátil para 16 tabuleiros 600x400mm. Ideal para pastelaria e restauração com alta produção.

Descrição Completa

Forno a Gás de Convecção — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas comerciais mais exigentes, este equipamento de cozedura de convecção a gás, equipado com um painel de controlo digital, oferece uma gestão precisa e uma excelente eficiência energética. É a solução ideal para otimizar os processos de confeção em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Com uma generosa capacidade para 16 tabuleiros no formato 600x400mm e quatro ventiladores bidirecionais, garante uma distribuição de calor notavelmente uniforme, resultando em produções culinárias consistentemente bem executadas. A sua interface intuitiva e recursos avançados permitem programar até 500 receitas com 10 fases de cozedura, maximizando a produtividade na sua cozinha.

A integração de um sistema de lavagem automático e uma porta batente com abertura configurável simplificam a manutenção e as operações diárias, enquanto o carro extraível com rodas e travões assegura a segurança e a mobilidade dentro do seu espaço de trabalho. Estas características contribuem para uma operação mais higiénica, económica e ergonómica, em conformidade com as normas mais rigorosas de segurança alimentar e eficiência. Este forno industrial é perfeito para assar, cozer e gratinar diversos alimentos, garantindo sempre resultados de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Este forno a gás industrial é ideal para cozinhas de restaurantes com grande volume de serviço, hotéis, padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram alta performance e precisão. É perfeito para a confeção de pão, bolos, assados, e uma vasta gama de pratos que requerem controlo de temperatura rigoroso e uniformidade de cozedura.

A capacidade de 16 tabuleiros 600x400mm torna-o adequado para operações de produção contínua, permitindo otimizar o tempo e os recursos. A versatilidade do painel tátil e dos programas de cozedura pré-definidos adapta-se a diferentes métodos culinários, garantindo resultados excecionais

em qualquer contexto profissional. A capacidade de programar até 500 receitas torna-o num equipamento extremamente versátil, ideal para padarias e pastelarias. É um excelente forno convetor e um forno combinado eficiente para diversas necessidades culinárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	930 x 1160 x 2060 mm
Capacidade	16 tabuleiros de 600x400mm
Distância entre Prateleiras	80 mm
Gama de Temperatura	30 - 260 °C
Peso Líquido	277,2 kg
Ventiladores Bidirecionais	4
Tensão	230 V
Programas de Cozedura	500 com 10 fases (possíveis)
Controlo de Temperatura	2 sondas digitais
Função Pré-aquecimento	180 °C
Sistema de Lavagem	Automático incluído
Carro Extraível	Com pega e rodas com travões
Abertura da Porta	Ajustável (60°, 90°, 120°, 180°)
Ligação	Porta USB

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, pastelarias e padarias com alto volume de produção, devido à sua capacidade e funcionalidades avançadas, que garantem eficiência e resultados consistentes para o seu negócio.

Como funciona o sistema de lavagem automático?

O forno possui um sistema de lavagem totalmente automático, que garante a higiene perfeita da câmara de cozedura sem esforço manual, otimizando o tempo e os recursos da sua cozinha profissional.

Posso programar diferentes receitas neste forno?

Sim, o painel tátil Touch Screen permite programar até 500 receitas distintas, cada uma com até 10 fases de cozedura, oferecendo flexibilidade sem precedentes para as suas criações culinárias.

Quais são os requisitos de instalação para este forno?

O forno requer uma ligação de gás para o seu funcionamento e uma tensão elétrica de 230 V. É essencial que a instalação seja realizada por técnicos qualificados, respeitando as normas de segurança em vigor para equipamentos a gás em cozinhas profissionais.

Este forno possui garantia ou serviço de assistência técnica?

Sim, este equipamento profissional beneficia de garantia e assistência técnica especializada. Para mais informações sobre termos da garantia e como acionar o serviço de assistência técnica, por favor contacte o nosso apoio ao cliente ou consulte a documentação fornecida com o produto.