

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 Gás Convecção Touch 10x2/1 GN Professional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.755	Modelo:	UD2106.755
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	158 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 1230 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2106.755

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno a gás? A: O Forno a Gás Profissional de Convecção Touch 10x2/1 GN possui dimensões de 850x1035x1230 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional para permitir a ventilação adequada e o acesso para manutenção., Q: Quais os requisitos de instalação para este forno a gás? A: Este forno requer uma ligação elétrica de 230 V para o seu funcionamento e uma ligação à rede de gás. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento., Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza deste forno? A: A manutenção regular inclui a limpeza diária do interior do forno e dos acessórios removíveis. Utilize produtos de limpeza específicos para equipamentos de cozinha profissional e siga as instruções do fabricante. Recomenda-se também inspeções periódicas por um técnico especializado., Q: Qual o período de garantia e a assistência técnica oferecida para este forno a gás? A: A garantia para este forno cobre defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre o período de garantia e os serviços de assistência técnica disponíveis no seu país, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente., Q: Este forno é compatível com que tipo de tabuleiros e quais os acessórios incluídos? A: O forno é compatível com tabuleiros de tamanho 2/1 GN e possui capacidade para 10 desses tabuleiros. O espaço entre cada prateleira é de 80 mm, permitindo uma boa circulação de ar. Para informação sobre acessórios incluídos ou compatíveis, por favor, consulte a ficha técnica do produto ou contacte-nos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Forno a Gás Profissional, Forno Convecção Vapor, Forno Gastronomia 10 GN

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12971

Alt Text Imagens

Forno Gas Vap Direto Touch Udftsg1021 10x2/1gn Forno a gás combinado digital 10xGN 2/1 em aço inoxidável com painel tátil para cozinha profissional e restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Gas Vap Direto Touch Udftsg1021 10x2/1gn

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Gastronomia > Gás

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS

Upsells (SKU | Título)

EX19000755,EX19000756,EX19000757

Uso Profissional - Dicas	Maximize a eficiência energética programando ciclos de pré-aquecimento 15% acima da temperatura de cozedura para compensar a perda térmica durante o carregamento de 10 tabuleiros 2/1., Utilize a função de vapor direto nos primeiros minutos da cozedura de padaria industrial para obter uma crosta estaladiça e brilhante através da gelatinização do amido., Implemente um plano de descalcificação rigoroso no sistema de injeção de água para assegurar a longevidade dos bicos atomizadores e a precisão do painel touch., Aproveite a largura dos tabuleiros 2/1 para cozinhar proteínas e guarnições no mesmo nível, garantindo que os tempos de cozedura são compatíveis para otimizar o rácio de ocupação do forno.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Eventos, Diretores de Produção de Cozinhas Industriais e Refeitórios
Descrição Curta Original	<p>Com capacidade para 10 tabuleiros 2/1GN, o forno foi concebido para todos os restaurantes que aliam quantidade/qualidade como ponto forte. Uma condensação de tecnologia, design e facilidade de uso. Equipado com pés reguláveis ??e fechadura com abertura de 60°, 90°, 120° e 180° para satisfazer as necessidades do profissional em todos os momentos.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 850x1035x1230 mm
 Capacidade de tabuleiros 10x2/1GN nr
 Espaço entre prateleiras 80 mm
 Temperatura 30 - 260 °C
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 158 kg
 Motor 3 bidirecional nr 3</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFT7508S,HRPLL7508E,HRPLL7508S
Uso Profissional - Casos de Uso	Banquetes e Eventos de Grande Escala: Utilização da capacidade total 2/1 GN para a regeneração simultânea de centenas de doses ou para o assado lento de peças inteiras de carne, garantindo a succulência através do sistema de vapor direto e a uniformidade de cor graças aos três motores bidirecionais., Cozinhas Centrais e Refeitórios: Produção contínua de guarnições e vegetais a vapor ou assados em tabuleiros profundos, aproveitando o espaçamento de 80 mm entre calhas para maximizar a circulação de ar e reduzir os tempos de ciclo em períodos de pico de serviço., Restauração Tradicional de Alto Volume: Confeção de pratos típicos da gastronomia portuguesa, como bacalhau assado ou cabrito, utilizando o controlo tátil para programar fases distintas de cozedura que combinam convecção seca para dourar e injeção de vapor para manter a textura interna.
Uso Profissional - Introdução	O Forno a Gás de Convecção com Vapor Direto 10x2/1 GN é uma unidade de alta performance concebida para operações de grande escala que exigem versatilidade térmica e gestão precisa de humidade. A combinação da potência do gás com a capacidade de 10 níveis 2/1 GN permite uma produção massiva e homogénea, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas centrais e unidades hoteleiras onde a consistência e a rapidez de recuperação de temperatura são críticas para a rentabilidade operacional.

Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno a gás de convecção com vapor direto e controlo tátil, capacidade para 10 tabuleiros 2/1 GN, ideal para alta produção em restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Forno Gás Profissional — Forno Conveter a Gás — Principais Vantagens

Este sistema de confeção a gás, com o seu controlo tátil intuitivo, representa um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que ambicione elevada produtividade sem abdicar da qualidade superior nos resultados culinários. Projetado para acomodar 10 tabuleiros 2/1 GN, este combi-oven responde eficientemente às necessidades de restaurantes, unidades hoteleiras e serviços de catering que requerem grande volume de produção e, simultaneamente, anseiam por perfeição na confeção dos alimentos.

A sua tecnologia de ponta, aliada a uma conceção ergonómica, assegura uma operação simplificada, um controlo térmico rigoroso entre 30 °C e 260 °C e uma durabilidade notável. Este equipamento garante uma distribuição de calor consistente, essencial para uma cozedura uniforme que satisfaz os padrões mais exigentes do setor gastronómico.

Com uma estrutura robusta e funcionalidades de operação intuitivas, a utilização deste aparelho é segura e altamente eficaz. É a escolha sensata para profissionais que procuram a excelência e a eficiência, proporcionando um retorno significativo do investimento através da otimização dos processos de confeção e da redução dos tempos de preparação.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é particularmente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo grandes e médios restaurantes, hotéis, refeitórios e empresas de catering. A sua capacidade generosa e versatilidade tornam-no ideal para preparar grandes volumes de alimentos, desde assados suculentos a pratos cozinhados a vapor, garantindo sempre resultados de alto nível.

É uma ferramenta indispensável para chefes e cozinheiros que valorizam a eficiência na produção e mantêm os mais elevados padrões de qualidade alimentar. A sua capacidade de adaptação a diversas técnicas culinárias permite a confeção de um menu variado e ambicioso, otimizando qualquer cozinha profissional com excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	850x1035x1230 mm
Capacidade de tabuleiros	10x2/1 GN
Espaço entre prateleiras	80 mm
Temperatura	30 - 260 °C
Peso Líquido	158 kg
Motores bidirecionais	3
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros deste forno a gás?

O forno de convecção tem capacidade para 10 tabuleiros de tamanho 2/1 GN, sendo ideal para operações com um grande volume de produção diária.

Que tipo de controlo de temperatura está disponível?

Beneficia de controlo tátil, com uma gama térmica ajustável entre 30 °C e 260 °C, o que permite uma precisão na confeção de diversos tipos de alimentos.

Este equipamento é fácil de utilizar na cozinha?

Sim, o design deste forno foi pensado para uma utilização descomplicada, combinando tecnologia avançada e ergonomia para uma operação intuitiva e eficiente.

Quais os requisitos de instalação para este forno?

Este forno industrial requer uma ligação elétrica de 230 V e uma ligação segura à rede de gás. Recomenda-se vivamente que a instalação seja efetuada por um técnico certificado para garantir a segurança e o funcionamento otimizado do equipamento.

Como devo realizar a manutenção e limpeza deste forno a gás?

A manutenção regular inclui a limpeza diária do interior do forno e dos seus acessórios removíveis. Devem ser usados produtos de limpeza específicos para equipamentos de restauração profissional e seguir as diretrizes do fabricante rigorosamente.