

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Forno Combinado a Gás 6x GN 1/1 com Vapor Boiler Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2183.037	Modelo:	UD2183.037
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	140 kg	Dimensões:	920 x 780 x 770 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2183.037

FAQ

Q: Quais as dimensões deste forno combinado a gás e o espaço necessário para instalação? A: Este forno combinado a gás possui dimensões de 920x780x770 mm. Adicionalmente, recomendamos um espaço extra de segurança em redor do equipamento para garantir uma boa ventilação e facilitar operações de manutenção e limpeza., Q: Quais os requisitos de instalação para este forno combinado a gás? A: Este forno funciona a gás com uma potência térmica nominal de 18,5 kW (15900 kcal) e requer uma ligação elétrica de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por técnicos qualificados para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento., Q: Como devo proceder à manutenção e limpeza do forno combinado a gás? A: Para assegurar a longevidade e higiene do equipamento, recomendamos a limpeza diária da câmara de cocção e dos componentes externos com produtos não abrasivos. Consulte sempre o manual do utilizador para instruções detalhadas de manutenção e descalcificação do sistema boiler., Q: Que acessórios são compatíveis ou incluídos com este forno? A: Este forno combinado a gás é compatível com tabuleiros e grelhas GN 1/1. Contudo, estes acessórios não são incluídos com o equipamento, devendo ser adquiridos separadamente para complementar a sua utilização. Caso precise de assistência pode nos contactar.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Forno Combinado a Gás, Forno a Gás Profissional, Forno Convector

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13481

Alt Text Imagens

Forno Misto A Gas Fm06g Dg*

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Misto A Gas Fm06g Dg*

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Mistos > Gás

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS

Upsells (SKU | Título)

UD2186.337A

Uso Profissional - Dicas	Utilize a sonda de temperatura interna para monitorizar o ponto de confeção de carnes e assados, garantindo a segurança alimentar e a consistência do produto final, minimizando perdas por excesso ou falta de cozedura., Aproveite a capacidade de cozedura multi-nível e a programação de ciclos para cozinhar diferentes itens simultaneamente, otimizando o tempo de produção e a utilização do equipamento, sem transferência de sabores., Realize regularmente a descalcificação do sistema de boiler para manter a eficiência na produção de vapor e prolongar a vida útil do equipamento. A qualidade da água é um fator crítico., Explore as funcionalidades de regeneração com vapor para reavivar pratos pré-confeccionados, obtendo uma textura e temperatura ideais para o serviço, reduzindo o desperdício e melhorando a gestão do stock.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo de Hotel, Responsável de F&B (Food & Beverage), Comprador Profissional para Cozinhas Industriais
Descrição Curta Original	Gás com sistema boiler que garante uma maior quantidade e qualidade de vapor ;Grelhas; Tabuleiros não incluídos.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 920x780x770 mm Capacidade da câmara Gn's 6x GN 1/1 mm Potência: Térmica Nominal /Kcal 18,5/15900 kw Peso Líquido: - Bruto: Kg 140 kg Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	SM5140027,HE566008,SM5140028,HE232194
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa: Na confeção de pratos como "Bacalhau à Brás" em grandes quantidades ou "Arroz de Pato", o forno permite regenerar porções individuais ou assar o pato com controlo preciso de humidade, evitando que os alimentos sequem, mantendo a suculência e a textura ideal. A função combinada é crucial para assados e estufados que necessitam de um interior tenro e um exterior caramelizado., Hotéis e Catering para Eventos: Em serviço de banquetes ou buffets, este forno é indispensável para a produção em larga escala de acompanhamentos como legumes cozidos a vapor (mantendo cor e nutrientes) ou para finalizar carnes assadas. A regeneração de pratos pré-preparados para eventos, com a injeção de vapor, assegura que os alimentos chegam à mesa com a qualidade de recém-confeccionados, sem perda de sabor ou humidade., Cantinas e Refeitórios Coletivos: Para a preparação diária de centenas de refeições, o forno combinado a gás otimiza a cozedura de diversos alimentos em simultâneo. Permite cozer peixe a vapor para uma opção saudável, assar frangos inteiros ou preparar guisados, com um controlo de temperatura e humidade que minimiza a retração dos alimentos e assegura a segurança alimentar e a consistência nutricional.

Uso Profissional - Introdução

O Forno Combinado a Gás 6x GN 1/1 com sistema de vapor boiler é uma solução robusta e versátil projetada para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e precisão na confecção. Este equipamento permite a transição fluida entre diferentes métodos de cozedura – convecção, vapor e misto – garantindo resultados uniformes e consistentes, essenciais para a alta gastronomia e para a otimização de processos em operações de grande volume. A sua capacidade e tecnologia a gás proporcionam uma resposta térmica rápida e custos operacionais controlados, tornando-o um investimento estratégico para qualquer estabelecimento HORECA.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN

6

Descricao Resumida

Forno combinado a gás de 6 tabuleiros GN 1/1, com sistema boiler para vapor de alta qualidade. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno Combinado a Gás — Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento polivalente a gás, conhecido como combi oven ou forno convector, é um aliado essencial para cozinhas profissionais exigentes. É concebido para proporcionar uma eficiência térmica superior, permitindo cozinhar, assar, cozer a vapor e regenerar uma vasta gama de alimentos com resultados consistentemente excelentes. O seu sistema de caldeira garante uma produção de vapor densa e de qualidade elevada, ideal para preparações que requerem um controlo preciso da humidade.

A construção robusta deste forno e a sua tecnologia de ponta asseguram uma distribuição uniforme do calor dentro da câmara de cocção. Isso traduz-se em pratos perfeitamente confeccionados, com texturas e sabores realçados, e uma minimização da perda de peso dos alimentos. Um investimento estratégico para otimizar os processos culinários do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este forno a gás é particularmente adequado para estabelecimentos de restauração de média a alta categoria, unidades hoteleiras, empresas de catering e refeitórios que demandam um desempenho fiável e uma elevada capacidade de produção. A sua adaptabilidade culinária permite preparar desde assados suculentos a delicados pratos a vapor, agilizando o fluxo de trabalho na cozinha e garantindo a plena satisfação dos comensais. É a solução perfeita para chefs que procuram versatilidade e resultados superiores.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	920x780x770 mm
Capacidade da Câmara	6x GN 1/1
Potência Térmica Nominal	18,5 kW / 15900 Kcal
Peso Líquido	140 kg
Tensão	230 V
Tipo de Gás	Gás
Sistema de Vapor	Boiler (gerador de vapor)
Tabuleiros Incluídos	Não

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do sistema boiler em relação a outros sistemas de vapor?

O sistema boiler (gerador de vapor) produz um vapor de alta densidade e qualidade superior, ideal para cozedura de precisão e para manter a humidade dos alimentos, resultando em pratos mais saborosos e suculentos em comparação com sistemas de injeção direta.

Este forno pode ser utilizado em que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, pastelarias, serviços de catering e qualquer estabelecimento que necessite de um equipamento versátil para assar, cozer a vapor e regenerar alimentos com alta qualidade.

Quais os requisitos de instalação para este forno a gás?

Para a instalação, é necessária uma ligação à rede de gás, uma ligação elétrica de 230 V para os comandos e um ponto de água para o sistema de vapor, bem como um dreno para a condensação. Recomenda-se a instalação por técnicos qualificados.

Quais as dimensões deste forno combinado a gás e o espaço necessário para instalação?

Este forno combinado a gás possui dimensões de 920x780x770 mm. Adicionalmente,

recomendamos um espaço extra de segurança em redor do equipamento para garantir uma boa ventilação e facilitar operações de manutenção e limpeza.

Como devo proceder à manutenção e limpeza do forno combinado a gás?

Para assegurar a longevidade e higiene do equipamento, recomendamos a limpeza diária da câmara de cocção e dos componentes externos com produtos não abrasivos. Consulte sempre o manual do utilizador para instruções detalhadas de manutenção e descalcificação do sistema boiler.