

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 5x GN 1/1 - Controlo Mecânico

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.068	Modelo:	UD4001.068
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	777 x 729 x 777 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD4001.068
Marca	UDI
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	5

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com 5 níveis GN 1/1 ou 600x400 mm e controlo mecânico. Para restauração, hotelaria e catering.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Forno a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da cozinha moderna, este equipamento inovador oferece uma versatilidade excecional e uma performance térmica superior. Com capacidade para cinco tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm, o forno assegura a confeção otimizada de uma vasta gama de pratos, desde assados perfeitamente cozinhados a vegetais delicados a vapor, suportando os picos de produção mais desafiantes da hotelaria.

Dispõe de um painel de comando intuitivo e robusto, que facilita o controlo preciso da temperatura e do ambiente de cozedura. Os seus três modos de funcionamento – convecção, vapor e combinado – proporcionam a flexibilidade necessária para diversas técnicas culinárias. O sistema Autoreverse garante uma distribuição homogénea do calor, resultando em cozinhados uniformes e de elevada qualidade, essenciais para a satisfação do cliente no seu negócio.

A sua construção resistente, aliada à iluminação interna LED para uma monitorização sem abertura de porta e à porta com vidro duplo termorrefletor, contribuem para a segurança operacional, prolongam a vida útil do equipamento e promovem a eficiência energética, minimizando perdas de calor e otimizando os custos de exploração.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, unidades hoteleiras, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram um equipamento fiável e multifuncional. A sua capacidade e flexibilidade permitem gerir grandes volumes de produção com distinção, adaptando-se a diversos tipos de confeção culinária.

Representa uma solução acertada para estabelecimentos que beneficiam da adaptabilidade de cozinhar a vapor, em modo forno de convecção ou de forma combinada, otimizando o espaço da cozinha e reduzindo a necessidade de múltiplos utensílios. É perfeito para a preparação de carnes, peixes, vegetais, pão e pastelaria, garantindo resultados consistentes e de excelência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777x729x777 mm
Capacidade da Câmara	5x GN 1/1 ou 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	8,5 kW / 7310 Kcal
Potência Elétrica Total	0,25 kW
Peso Líquido/Bruto	80 kg / 91 kg
Tensão	230 V
Modos de Funcionamento	Convecção (50° C a 260°C); Vapor (50°C a 130°C); Combinado (50°C a 260°C)
Características Adicionais	Sistema Autoreverse; Ventilação manual da câmara; Iluminação interna LED; Porta com vidro duplo temperado termorrefletivo; Sistema de limpeza manual com chuveiro de mão externo (opcional)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e o tipo de tabuleiros aceites?

O forno tem capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 ou 5 tabuleiros de 600x400 mm, sendo ideal para cozinhas profissionais que precisam de versatilidade na preparação de diversos pratos.

Quais os modos de cozedura disponíveis neste equipamento?

Este modelo oferece três modos de funcionamento: convecção (50° C a 260°C), vapor (50°C a 130°C) e combinado (50°C a 260°C), permitindo uma vasta gama de aplicações culinárias para a sua ementa.

É este forno adequado para pastelarias ou padarias?

Sim, com a sua capacidade para 5 tabuleiros de 600x400 mm e o modo de convecção até 260°C, é perfeitamente adequado para a cozedura de pães, bolos e outros produtos de pastelaria, garantindo resultados consistentes.

Quais os requisitos de instalação para gás, eletricidade e água?

Este forno requer uma ligação de gás natural ou GPL (potência térmica nominal de 8,5 kW), uma

ligação elétrica de 230V com 0,25 kW de potência e uma ligação de água para as funções de vapor, preferencialmente com pré-tratamento. A instalação deve ser realizada por técnicos qualificados para garantir a segurança no seu estabelecimento.

Como é realizada a limpeza e manutenção diária do forno?

O forno dispõe de um sistema de limpeza manual, com opção de chuveiro de mão externo para facilitar a higienização da câmara de cozedura. Recomenda-se a limpeza interna após cada utilização, e a manutenção preventiva regular por técnicos especializados prolongará a vida útil do equipamento.