

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 Programável 5x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.072	Modelo:	UD4001.072
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	777 x 729 x 777 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.072

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno a gás combinado? A: Este forno a gás combinado tem dimensões de 777x729x777 mm (largura x profundidade x altura). É fundamental garantir espaço adequado para ventilação e manutenção, especialmente na parte traseira e lateral, conforme as normas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais. Recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para uma instalação segura e eficiente., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e de gás para este forno industrial? A: Para o funcionamento elétrico, este forno requer uma tensão de 230 V e uma potência de 0,25 kW. Em relação ao gás, a potência térmica nominal é de 8,5 kW/7310 kcal/h. É imprescindível que a instalação seja realizada por técnicos qualificados, cumprindo todas as normas de segurança e regulamentos locais para instalações de gás e elétricas em ambientes profissionais., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza de um forno combinado a gás, e quais os sistemas disponíveis? A: A manutenção e limpeza deste forno combinado a gás são simplificadas. O forno inclui um sistema automático de lavagem com 7 programas (opcional), que garante uma higiene eficaz da câmara de cozedura. Adicionalmente, dispõe de um chuveiro manual com chuveiro externo (opcional) para limpeza localizada. Recomenda-se a limpeza diária para garantir o bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Este forno a gás combinado oferece programas de cozedura predefinidos e possibilidade de programação personalizada? A: Sim, este forno a gás combinado vem com 95 programas de cozedura testados e armazenados em modo automático, incluindo funções para reaquecimento de alimentos, o que otimiza a eficiência na cozinha. Além disso, permite a programação de até 99 programas personalizados em sequência automática, com capacidade para até 9 ciclos, oferecendo grande flexibilidade para diversas receitas e preparações culinárias.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Forno a Gás Combinado, Forno Combinado Profissional, Forno Convecção Vapor

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14987

Alt Text Imagens

Forno Gas Vap Direto Icgt051e Progr 5x1/1-600x400

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Gas Vap Direto Icgt051e Progr 5x1/1-600x400

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	Maximize a eficiência térmica utilizando o pré-aquecimento automático 15% acima da temperatura de serviço para compensar a perda de calor na abertura da porta., Utilize o Sistema Clima para selar carnes a alta temperatura no início do ciclo e termine com injeção de vapor para reduzir a quebra de peso do produto final., Programe ciclos de limpeza regulares e verifique o descalcificador de água para evitar a acumulação de calcário nos injetores de vapor e prolongar a vida útil da eletrônica., Atribua receitas específicas aos botões de acesso rápido para reduzir erros operacionais por parte de pessoal menos experiente durante picos de serviço.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha e Sous-Chefs de hotelaria, Gestores de F&B de unidades de restauração coletiva, Proprietários de unidades de Take-away e Catering
Descrição Curta Original	<p>Painel de comando electrónico com botão " Scroller" para confirmar opções.
 Com 95 programas de cozedura em modo automático, testados e armazenados, incluindo programas para reaquecer comida.
 Programável com capacidade de armazenar 99 programas em sequência automática (até 9 ciclos).
 Cozedura manual com três modos: Convecção(30°C a 260°C); Vapor (30°C a 130°C), combinada(30°C a 260°C).
 Sistema (Clima), controle automático de humidade na camara de cozedura.
 Sistema alfanumérico LED de alta visibilidade HVS, para exibir temperaturas, Clima, tempo e temperatura ao centro (sonda opcional).
 Pré-aquecimento manual.
 2 Velocidades do ventilador: velocidade reduzida, especial e intermitente.
 Iluminação da câmara de cozedura LED.
 Sistema automático de lavagem com 7 programas (opcional).
 Chuveiro manual com chuveiro externo (opcional).
 Atualização de software disponível por USB.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 777x729x777 mm
 Capacidade Câmara Gn- 5x1/1GN-600x400 mm
 Espaço entre as prateleiras 70 mm
 Potência: Térmica Nominal 8,5/7310 kw/Kcal
 Potência: Elétrica Total 0,25 kw
 Peso Líquido: - Bruto: 80/91 kg
 Tensão: 230 v</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	SM5140027,HE566008,SM5140028

Uso Profissional - Casos de Uso

Restauração à la carte de médio volume: Utilização do modo combinado para regeneração de mise en place e confeitaria simultânea de proteínas, utilizando os 99 programas para garantir que diferentes turnos de cozinha mantêm a mesma curva de cozedura e suculência nas carnes., Pequenas unidades hoteleiras e Pequeno-Almoço: Exploração da versatilidade dos tabuleiros 600x400 para a cozedura de padaria e pastelaria fina logo pela manhã, alternando rapidamente para o modo vapor para a preparação de legumes e guarnições para o serviço de almoço., Operações de Catering e Banquetes: Aplicação do sistema de reaquecimento programado para finalizar pratos pré-confetados, assegurando que grandes volumes de refeições saem à temperatura correta e com a humidade controlada, evitando o ressecamento comum em estufas convencionais.

Uso Profissional - Introdução

Este forno a gás combinado de 5 níveis representa um ativo estratégico para cozinhas de alto rendimento, combinando a eficiência térmica do gás com a precisão digital necessária para garantir a padronização de processos. A sua capacidade dual para GN 1/1 e pastelaria 600x400 mm, aliada ao sistema avançado de controlo de humidade, permite que as operações escalem a produção sem comprometer as propriedades organoléticas dos alimentos, otimizando simultaneamente os custos energéticos e o tempo de resposta em serviço.

Energia

Gás

Nº de Tabuleiros / GN

5

Descricao Resumida

Forno combinado a gás programável para 5 tabuleiros GN 1/1, com 95 programas automáticos e controlo de humidade para resultados perfeitos.

Descricao Completa

Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional é a solução ideal para cozinhas exigentes que procuram versatilidade e eficiência. Com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm, este forno industrial adapta-se perfeitamente a qualquer necessidade, desde a restauração de pequena escala a grandes unidades hoteleiras.

A sua interface intuitiva, com comando eletrónico e botão "Scroller", facilita o acesso a 95 programas de cocção automáticos, incluindo funções específicas para regeneração, simplificando o trabalho

diário da sua equipa. O utilizador pode ainda armazenar até 99 programas personalizados com 9 ciclos, garantindo a padronização de receitas e a consistência dos resultados.

Com um avançado controlo automático de humidade (Sistema Clima) e três modos de cozedura manual – convecção, vapor e combinado – este aparelho oferece precisão inigualável na preparação de uma vasta gama de pratos. A iluminação interior por LED e o sistema alfanumérico HVS permitem uma monitorização clara do processo, enquanto a sua robustez garante durabilidade e facilidade de manutenção no longo prazo.

Aplicações Profissionais

Concebido para responder às necessidades de restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais, este forno de convecção a gás é um investimento estratégico. É perfeito para assar, cozer a vapor, gratinar e reaquecer, otimizando a produção e assegurando sempre a máxima qualidade culinária. A sua capacidade de 5 tabuleiros GN 1/1 é ideal para operações de médio a grande volume, oferecendo flexibilidade inigualável nas mais diversas preparações.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	777x729x777 mm
Capacidade da Câmara	5x GN 1/1 ou 5x 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	8,5 kW / 7310 Kcal
Potência Elétrica Total	0,25 kW
Peso Líquido	80 kg
Peso Bruto	91 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

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

A: Este forno tem dimensões de 777x729x777 mm (largura x profundidade x altura). É fundamental garantir espaço adequado para ventilação e manutenção, especialmente na parte traseira e lateral, conforme as normas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais. Recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para uma instalação segura e

eficiente.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica e de gás para este forno industrial?

A: Para o funcionamento elétrico, este forno requer uma tensão de 230 V e uma potência de 0,25 kW. Em relação ao gás, a potência térmica nominal é de 8,5 kW/7310 kcal/h. É imprescindível que a instalação seja realizada por técnicos qualificados, cumprindo todas as normas de segurança e regulamentos locais para instalações de gás e elétricas em ambientes profissionais.

Q: Como é realizada a manutenção e limpeza de um forno combinado a gás, e quais os sistemas disponíveis?

A: A manutenção e limpeza deste forno combinado a gás são simplificadas. O forno inclui um sistema automático de lavagem com 7 programas (opcional), que garante uma higiene eficaz da câmara de cozedura. Adicionalmente, dispõe de um chuveiro manual com chuveiro externo (opcional) para limpeza localizada. Recomenda-se a limpeza diária para garantir o bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento.

Q: Este forno a gás combinado oferece programas de cozedura predefinidos e possibilidade de programação personalizada?

A: Sim, este forno a gás combinado vem com 95 programas de cozedura testados e armazenados em modo automático, incluindo funções para reaquecimento de alimentos, o que otimiza a eficiência na cozinha. Além disso, permite a programação de até 99 programas personalizados em sequência automática, com capacidade para até 9 ciclos, oferecendo grande flexibilidade para diversas receitas e preparações culinárias.

Q: Quais as vantagens do Sistema Clima e dos diferentes modos de cocção?

A: O Sistema Clima permite um controlo automático da humidade na câmara, essencial para manter a suculência dos alimentos e obter texturas perfeitas. Os três modos de cozedura manual – convecção (30°C a 260°C), vapor (30°C a 130°C) e combinado (30°C a 260°C) – oferecem total controlo ao chef, permitindo adaptar o método de cozedura a qualquer tipo de produto ou receita.