

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



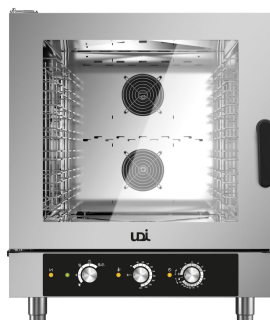
Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás 7x GN 1/1 Convecção e Vapor

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.084	Modelo:	4001.084
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	777 x 729 x 942 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	4001.084
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	7

Descricao Resumida

Forno combinado a gás de alta eficiência para cozinhas profissionais. Capacidade 7x GN 1/1, com modos de convecção, vapor e combinado.

Descricao Completa

Forno combinado a gás — Forno Combinado — Principais Vantagens

Este inovador equipamento de confeitaria representa uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais exigentes. A sua tecnologia permite uma elevada eficiência energética, graças ao vidro duplo temperado termoreflético na porta, que previne a perda de calor. A capacidade de operar em três modos distintos (convecção, vapor e combinado) oferece uma flexibilidade culinária incomparável, ideal para preparar uma vasta gama de pratos com resultados consistentes e de alta qualidade. O sistema Autoreverse garante uma distribuição uniforme do calor, um aspeto crucial para a excelência na confeitaria.

Aplicações Profissionais

Este forno a gás é particularmente adequado para estabelecimentos de restauração, hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram otimizar os seus processos de confeitaria. A sua capacidade de 7 tabuleiros GN 1/1 – 600x400 torna-o ideal para produções de média a grande escala, permitindo cozinhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos sem mistura de sabores ou aromas. A facilidade de limpeza manual contribui para manter os mais elevados padrões de higiene na cozinha, enquanto a iluminação interna LED assegura uma monitorização clara do processo culinário.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (L x P x A)	777x729x942 mm
Capacidade Câmara	7x GN 1/1 – 600x400
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	12 Kw / 10320 Kcal

Característica	Especificação
Potência Elétrica Total	0,5 Kw
Peso Líquido - Bruto	97 Kg / 109 Kg
Tensão	230 V
Painel de Comando	Eletromecânico com indicadores de controlo de funcionamento
Modos de Funcionamento	Convecção (50° C - 260°C); Vapor (50°C - 130°C); Combinado (50°C - 260°C)
Sistema de Ventilação	Autoreverse (inversão automática do sentido da rotação do ventilador) e ventilação manual da câmara
Iluminação Interna	LED
Porta	Vidro duplo temperado termorefletivo com cavidade de ar para evitar a radiação térmica
Limpeza	Manual com chuveiro de mão externo (chuveiro opcional)

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno acomoda?

Este forno foi concebido para acomodar até 7 tabuleiros de tamanho GN 1/1 ou 600x400, permitindo uma gestão eficiente do espaço na câmara de confeção.

2. Quais os modos de confeção disponíveis?

O equipamento oferece três modos de confeção: convecção para assados e gratinados, vapor para cozidos e braseados, e combinado, que une as vantagens de ambos para maior versatilidade.

3. É necessária alguma instalação elétrica especial para este forno?

O forno funciona com uma tensão de 230 V e tem uma potência elétrica total de 0,5 Kw, o que facilita a sua integração na maioria das instalações elétricas padrão de cozinhas profissionais.

4. Como funciona o sistema de ventilação Autoreverse?

O sistema Autoreverse inverte automaticamente o sentido de rotação do ventilador, assegurando que o calor é distribuído de forma homogénia por toda a câmara, resultando em cozinhados uniformes sem necessidade de virar os tabuleiros.

5. A limpeza do forno é um processo complicado?

Não, o forno inclui um sistema de limpeza manual simplificado, com a possibilidade de integrar um chuveiro de mão externo para uma higienização rápida e eficaz após cada utilização, mantendo sempre o equipamento pronto para a próxima confeção.