

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



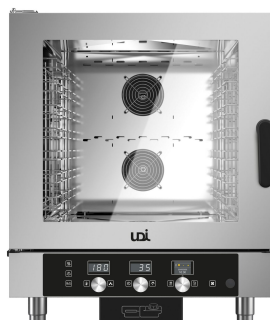
Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás Programável 7 tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.088	Modelo:	UD4001.088
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	777 x 729 x 942 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.088
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	7

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1. Painel eletrónico e 95 programas de cozedura. Ideal cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

Este versátil forno combinado a gás foi concebido para responder às exigências elevadas que se verificam em cozinhas profissionais e na hotelaria. Com uma generosa capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1, ou alternativamente tabuleiros de 400x600 mm, este equipamento permite otimizar a confeção de grandes quantidades de alimentos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em cada utilização. O seu funcionamento a gás oferece uma excelente eficiência energética e um controlo preciso da temperatura, características cruciais para uma vasta gama de técnicas culinárias.

O painel de comando eletrónico, com o seu botão Scroller intuitivo, facilita a navegação pelos 95 programas de cozedura automáticos predefinidos, incluindo opções especializadas para reaquecimento. Além disso, a capacidade de armazenar até 99 programas personalizados, com sequências de até 9 ciclos, aumenta significativamente a versatilidade e a produtividade da sua cozinha industrial. A coexistência dos modos de cozedura por convecção, vapor e combinado, permite que o forno se adapte a qualquer método de preparação de forma exemplar, desde assados perfeitos a legumes cozidos a vapor.

O controlo automático de humidade (Sistema Clima) na câmara de cozedura assegura que os pratos que prepara mantenham a textura e o sabor ideais. Adicionalmente, o sistema alfanumérico LED de alta visibilidade proporciona uma monitorização clara e imediata de todas as condições operacionais de cocção, permitindo que a sua equipa tenha sempre controlo total sobre o processo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de médio e grande porte, hotéis de várias tipologias, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram um equipamento versátil e de alto desempenho. A sua capacidade de cozedura programável é particularmente útil para padarias, pastelarias e estabelecimentos que necessitam de consistência na produção em volume, sendo igualmente eficiente na preparação de refeições para refeitórios e coletividades.

Perfeito para assar, cozer a vapor, brasear, regenerar pratos e realizar cozeduras delicadas, este oven combinado a gás é uma solução robusta e indispensável para qualquer operação culinária

profissional que exige fiabilidade, precisão e, acima de tudo, resultados consistentes e de excelência. Simplifique os seus processos e garanta a satisfação dos seus clientes com este equipamento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777x729x942 mm
Capacidade Câmara	7x1/1 GN (ou 400x600 mm)
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	12 kW / 10320 kcal
Potência Elétrica Total	0,5 kW
Peso Líquido / Bruto	97 kg / 109 kg
Tensão	230 V
Modos de Cozedura Manuais	Convecção (30-260°C), Vapor (30-130°C), Combinada (30-260°C)
Programas Automáticos	95 (inclui reaquecimento)
Programação Personalizada	99 programas com até 9 ciclos
Controlo de Humidade	Sistema Clima automático
Ventilador	2 velocidades (reduzida, especial, intermitente)
Iluminação	LED na câmara de cozedura
Atualizações de Software	Via USB

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este forno combinado mais adequado?

É ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e empresas de catering que necessitam de um equipamento com alta capacidade e versatilidade para diversas técnicas de culinária e produção em volume.

Quais são os modos de cozedura disponíveis neste forno a gás?

O forno oferece cozedura por convecção (30°C a 260°C), vapor (30°C a 130°C) e combinado (30°C a 260°C), permitindo uma ampla gama de preparações culinárias distintas.

É possível programar receitas personalizadas neste equipamento?

Sim, o forno permite programar e armazenar até 99 programas personalizados. Cada programa pode ter até 9 ciclos de cozedura, garantindo consistência e eficiência em todas as suas receitas.

Esta versão do forno inclui sistema de lavagem automática?

Um sistema de lavagem automática com 7 programas está disponível como opcional. Recomendamos verificar os acessórios compatíveis para adicionar esta funcionalidade se for do seu interesse.

Este forno oferece controlo de humidade durante a cozedura?

Sim, o forno dispõe de um sistema Clima automático para controlo preciso da humidade na câmara de cozedura, garantindo que os seus pratos mantenham a textura e o sabor ideais.