

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 10x GN1/1 ou 600x400 - Eletrónico

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.104	Modelo:	UD4001.104
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	124 kg	Dimensões:	777 x 729 x 1152 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
-------	------

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste forno e o espaço necessário para instalação? A: O forno apresenta dimensões de 777x729x1152 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação adequadas, é aconselhável prever espaço adicional para ventilação e acesso para manutenção, especialmente na parte traseira e lateral, conforme as recomendações do manual do equipamento., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e a gás para este forno? A: Este forno requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência elétrica total de 0,5 kW. Em relação à ligação de gás, a potência térmica nominal é de 16 kW (13760 kcal). É fundamental que a instalação seja realizada por técnicos qualificados para garantir a segurança e o bom funcionamento, cumprindo as normas específicas para equipamentos a gás em cozinhas profissionais., Q: Como é efetuada a limpeza e manutenção diária do forno? A: O forno pode ser equipado com um sistema automático de lavagem, que oferece 7 programas distintos (opcional). Adicionalmente, possui um chuveiro manual com chuveiro externo (opcional) que facilita a limpeza da câmara de cozedura. Recomenda-se a limpeza regular, seguindo as instruções do fabricante, para assegurar a higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Este forno inclui sonda de temperatura ou outros acessórios? A: O sistema alfanumérico LED de alta visibilidade (HVS) permite exibir a temperatura ao centro, mas a sonda de temperatura é um acessório opcional e não está incluída de série. Para informações sobre outros acessórios compatíveis, como bases ou suportes, recomendamos consultar o catálogo de produtos ou contactar o nosso suporte técnico., Q: É possível atualizar o software do painel de controlo? A: Sim, a atualização do software está disponível e pode ser realizada através de uma porta USB. Esta funcionalidade permite manter o forno com as últimas funcionalidades e melhorias de desempenho, garantindo a máxima eficiência e adaptabilidade às necessidades da sua cozinha.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

forno combinado a gás, forno profissional 10 GN, forno convecção a gás

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15003

Alt Text Imagens

Forno Gas Vap Direto lcgt101e Prog 10x1/1-600x400

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Gas Vap Direto lcgt101e Prog 10x1/1-600x400

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Mistos > Gás

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS

Upsells (SKU Título)	MS165.462.008,MS165.462.004,EX19058900
Uso Profissional - Dicas	Utilize a função de ventilação intermitente para processos de desidratação ou cozeduras longas que exijam uma distribuição de calor extremamente suave., Configure os 99 programas personalizados para standardizar receitas de assinatura, garantindo que qualquer ajudante de cozinha consiga replicar o resultado final do Chef Executivo., Realize a calibração periódica do Sistema Clima para assegurar que a extração de humidade está otimizada, prevenindo a saturação de vapor em assados de convecção., Sempre que utilizar o forno na capacidade máxima de 10 tabuleiros, pré-aqueça a câmara 20°C acima da temperatura de cozedura para compensar a perda térmica na abertura da porta.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha de Hotéis e Unidades de Saúde, Gestores de Operações de Catering e Banquetes, Proprietários de Padarias e Pastelarias de Produção Própria
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: 777x729x1152 mm
 Capacidade Câmara Gn- 10x1/1GN-600X400 mm
 Espaço entre as prateleiras 70 mm
 Potência: Térmica Nominal 16/13760 kw/Kcal
 Potência: Elétrica Total 0,5 kw
 Peso Líquido: - Bruto: 111/124 kg
 Tensão: 230 v</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7040BMGT,VTVS9080BMGT,VTVS9040BMGT,5062

Uso Profissional - Casos de Uso

Banquetes e Eventos de Catering: Utilização da capacidade GN1/1 para a regeneração de pratos empratados ou cozedura em massa de guarnições. O sistema de controlo de humidade assegura que as proteínas mantêm a suculência mesmo em serviços de alta rotatividade., Padaria e Pastelaria Industrial: Aproveitamento do suporte para tabuleiros 600x400 mm e das duas velocidades de ventilação para cozer produtos delicados. A programação de múltiplos ciclos permite definir rampas de temperatura e injeção de vapor precisas para obter crostas estaladiças e miolos aerados., Cozinha de Hotelaria em Regime de Meia-Pensão: Execução de assados lentos durante o período noturno utilizando a sonda de temperatura (opcional) e os programas personalizados. Esta abordagem otimiza o fluxo de trabalho diurno e reduz a quebra técnica de carnes nobres através de uma cozedura controlada.

Uso Profissional - Introdução

Este forno combinado a gás de 10 níveis é um pilar de produtividade para cozinhas industriais que exigem versatilidade térmica e precisão eletrónica. Ao combinar a potência calorífica do gás com um controlo digital rigoroso, o equipamento permite alternar entre ciclos de vapor saturado e convecção seca, garantindo a padronização de grandes volumes de produção com uma eficiência energética superior aos sistemas puramente elétricos.

Modelo

UD4001.104

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN

10

Descrição Resumida

Forno combinado a gás de 10x GN1/1 ou 600x400 mm, ideal para cozinhas profissionais. Controlo eletrónico com 95 programas e sistema de humidade.

Descrição Completa

Este equipamento multifuncional a gás é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes, harmonizando versatilidade e eficiência. Com capacidade para 10 tabuleiros Gastronorm GN1/1 ou de 600x400 mm, este aparelho oferece um desempenho térmico superior, adaptando-se a diversas metodologias de confeção. O controlo eletrónico integrado garante uma precisão incomparável na gestão da temperatura e humidade, resultando em preparações culinárias de excelência.

Forno Combinado a Gás — Principais Vantagens

A tecnologia de aquecimento a gás assegura uma distribuição uniforme do calor, com temperaturas ajustáveis entre 30°C e 260°C, permitindo cozer a vapor, assar ou grelhar com total controlo. O painel de comando eletrónico, com o inovador botão Scroller, facilita uma navegação intuitiva através de 95 programas pré-testados, além de oferecer a possibilidade de criar e guardar até 99 programas personalizados. Este sistema digital, complementado pelo controlo automático de humidade (Sistema Clima), otimiza o consumo energético e garante uma qualidade consistente em todas as iguarias, protegendo o seu investimento a longo prazo.

Aplicações Profissionais

Este robusto aparelho de confeção é perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram fiabilidade e produtividade. A sua maleabilidade permite executar uma vasta gama de técnicas culinárias, desde pão e confeitaria delicada até assados suculentos. A possibilidade de programar ciclos de cozedura automáticos é particularmente valiosa para operações que demandam consistência e repetibilidade na produção de alimentos em escala.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777x729x1152 mm
Capacidade Câmara	10x GN1/1 ou 600x400 mm
Espaço entre prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	16/13760 kW/Kcal
Potência Elétrica Total	0,5 kW
Peso Líquido/Bruto	111/124 kg
Tensão	230 V
Modos de Cozedura	Convecção (30°C a 260°C), Vapor (30°C a 130°C), Combinada (30°C a 260°C)

Característica	Detalhe
Programas Automáticos	95 pré-testados
Programas Personalizáveis	99 com até 9 ciclos
Sistema de Humidade	Controlo automático (Sistema Clima)
Velocidades do Ventilador	2 velocidades (normal, reduzida, especial e intermitente)
Iluminação	LED na câmara de cozedura
Atualização de Software	Via USB
Opções (não incluídas)	Sonda de Temperatura ao Centro, Sistema automático de lavagem com 7 programas, Chuveiro manual com chuveiro externo

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade total deste forno combinado a gás?

A: A capacidade da câmara é de 10 bandejas GN1/1 ou 10 bandejas de 600x400 mm, com um espaço de 70 mm entre as prateleiras, permitindo cozinhar grandes volumes de alimentos de forma eficiente. Este forno é projetado para maximizar a sua produção diária.

Q: Este forno permite programar diferentes ciclos de cozedura?

A: Sim, o controlo eletrónico oferece 95 programas de cozedura automáticos pré-testados e a possibilidade de armazenar até 99 programas personalizados, cada um com sequências de até 9 ciclos. Esta flexibilidade assegura a criação de um vasto leque de pratos com consistência.

Q: É possível controlar a humidade durante a cozedura?

A: Sim, o forno incorpora um Sistema Clima para controlo automático de humidade na câmara de cozedura. Esta funcionalidade é crucial para otimizar os resultados, mantendo a suculência dos alimentos e garantindo uma textura perfeita em todas as suas confeções.

Q: Que tipo de estabelecimentos beneficiarão mais com este equipamento?

A: Este forno é ideal para cozinhas de restaurantes de alto volume, hotéis, serviços de catering e padarias/pastelarias. É a escolha perfeita para quem necessita de um equipamento robusto, versátil e preciso para diversas preparações culinárias em um ambiente profissional exigente.

Q: Como é efetuada a atualização do software do painel de controlo?

A: A atualização do software é convenientemente realizada através de uma porta USB. Esta

característica garante que o seu forno se mantém sempre atualizado com as mais recentes funcionalidades e melhorias de desempenho, prolongando a vida útil do equipamento e protegendo o seu investimento a longo prazo.