

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás Programável 10x 2/1 GN - 20x 1/1 GN

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.148	Modelo:	FORNO GAS COM CALDEIRA LBGS102 PROGRAMAVEL 10x2/1
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO GAS COM CALDEIRA LBGS102 PROGRAMAVEL 10x2/1
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado a gás programável de alta capacidade para hotelaria e restauração, com 10x 2/1 GN ou 20x 1/1 GN, controlo eletrónico e sistema de humidade.

Descricao Completa

Forno Combinado a Gás Programável — Principais Vantagens

Este forno combinado a gás, com o seu painel de controlo eletrónico programável, oferece mais de 90 programas de cozedura, permitindo sequências automáticas de até 4 ciclos. É a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e precisão, adaptando-se a diversos tipos de confeção.

A capacidade generosa de 10x 2/1 GN ou 20x 1/1 GN e o controlo otimizado da humidade na câmara, através do sistema automático Clima e do sistema de desumidificação Fast Dry, garantem resultados perfeitos. Além disso, o sistema Autoreverse assegura uma distribuição uniforme do calor para uma cozedura homogénea.

Equipado com sonda multipoint para controlo exato da temperatura interna do produto e um manípulo Scroll intuitivo, este equipamento foi concebido para maximizar a eficiência e a qualidade na preparação dos alimentos nos ambientes mais exigentes da hotelaria e restauração.

Aplicações

Este forno combinado a gás é perfeitamente adequado para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais. A sua capacidade de confeção programada e a precisão do controlo de temperatura e humidade são cruciais para pratos que exigem consistência e alta qualidade. Ideal para assar, cozer a vapor, grelhar e regenerar alimentos, otimizando o tempo de preparação e os custos operacionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1170x895x1040 mm
Capacidade Câmara GN's	10x 2/1 GN - 20x 1/1 GN

Característica	Detalhe
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	40 kW / 34400 Kcal
Potência Total	1 kW
Peso Líquido / Bruto	235 kg / 258 kg
Tensão	230 V
Controlo	Eletrónico programável com mais de 90 programas
Sonda de Temperatura	Sonda multipoint (agulha opcional)
Controlo de Humidade	Sistema automático Clima e Fast Dry
Rotação da Ventoinha	Autoreverse (inversão automática)
Acessórios Incluídos	2 grelhas em aço inox, humidificador manual, sistema anticalcário
Sistema de Lavagem	Manual e automático (opcional)