

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 Gás 10xGN1/1 com Controlo Tátil

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.608	Modelo:	4001.608
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	125 kg	Dimensões:	852 x 795 x 1055 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	4001.608
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno combinado a gás 10xGN1/1 com controlo tátil, lavagem automática, WiFi e USB. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento moderno e robusto é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes, oferecendo funcionalidades avançadas para otimizar os seus processos culinários. Com a sua capacidade de vapor direto, garante uma confeção uniforme e de alta qualidade, essencial para a preservação dos nutrientes e sabores dos alimentos. A interface de controlo tátil facilita a operação, permitindo ajustes precisos e acesso rápido a diversas programações.

Concebido para a máxima eficiência e conveniência, este aparelho integra um sistema de lavagem automática, o que representa uma poupança significativa de tempo e recursos na manutenção diária. Além disso, a conectividade WiFi e USB oferece uma gestão remota e a possibilidade de atualização de receitas e programas, mantendo a sua cozinha sempre na vanguarda tecnológica. A sua construção robusta e o sistema anticalcário garantem uma prolongada vida útil do equipamento e um desempenho consistente.

Aplicações Profissionais

Um forno a gás com vapor direto, como este, é indispensável em restaurantes de média e grande dimensão, pastelarias com produção intensiva, hotéis e refeitórios que necessitam de cozinhar grandes volumes de alimentos com precisão. A sua versatilidade permite assar, cozer a vapor, brasear e regenerar pratos, sendo um aliado valioso para chefs que procuram excelência e consistência na sua ementa. A capacidade de 10 bandejas GN1/1 adapta-se perfeitamente a diversas necessidades de produção, desde a preparação de entradas a pratos principais.

Características Técnicas

Característica	Valor
Comandos	Tátil
Sistema de Lavagem	Automática (com 1 recipiente de detergente líquido)
Conectividade	WiFi, USB

Característica	Valor
Sistema Anticalcário	Sim (para modelos com caldeira opcional)
Dimensões (LxPxA)	852x795x1055 mm
Capacidade da Câmara	10x GN1/1
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	22 Kw / 18920 Kcal
Potência Total	0,8 Kw
Peso Líquido	125 Kg
Peso Bruto	150 Kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

O forno possui uma capacidade para 10 tabuleiros de tamanho GN1/1, o que o torna adequado para operações de cozinha de médio a grande porte, permitindo a confeção simultânea de uma vasta gama de pratos.

Que tipo de conectividade oferece o equipamento?

Este forno é equipado com conexão WiFi e USB, permitindo o controlo remoto e a transferência de dados e receitas. Estas funcionalidades são excelentes para otimizar a gestão da cozinha e garantir a padronização dos processos.

Tem sistema de limpeza incluído?

Sim, o forno está equipado com um sistema de lavagem automática e inclui um recipiente para detergente líquido. Esta funcionalidade é crucial para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento de forma eficiente.

É necessário adquirir algum acessório adicional para o sistema anticalcário?

O sistema anticalcário é fornecido com o forno para modelos com caldeira (opcional). Embora o sistema esteja incluído, é importante verificar se o modelo específico que pretende adquirir exige a caldeira para esta funcionalidade.

Este forno é adequado para que tipos de estabelecimentos?

Este forno a gás com vapor direto é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, refeitórios e pastelarias que necessitam de um equipamento versátil e de alta capacidade. A sua tecnologia avançada garante resultados perfeitos em diversas aplicações culinárias, desde assados a cozinhados a vapor.