

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 a Gás Profissional Vapor Direto 6x GN 2/1 Touch

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.612	Modelo:	UD4001.612
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	125 kg	Dimensões:	1072 x 907 x 775 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.612

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço requerido para este forno? A: Este forno a gás vapor direto possui dimensões de 1072x907x775 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever um espaço adicional em redor do equipamento para ventilação adequada e facilidade de manutenção, especialmente nas zonas posterior e laterais., Q: Quais são os requisitos de instalação para o forno a gás vapor direto? A: A instalação deste forno requer uma ligação de gás para a potência térmica nominal de 26 kW (22360 Kcal/h) e uma ligação elétrica de 230 V para uma potência total de 0,8 kW. É também necessária uma ligação à rede de água para o sistema de vapor direto e, opcionalmente, para o sistema de lavagem automática e anticalcário. Recomenda-se que a instalação seja realizada por técnicos qualificados para garantir a segurança e o correto funcionamento., Q: Como efetuar a manutenção e limpeza do forno a gás com vapor direto? A: A limpeza é facilitada pelo sistema de lavagem automática integrado, que inclui um recipiente para detergente líquido. Para a manutenção geral, é aconselhável limpar regularmente as superfícies exteriores e o interior da câmara de cocção. O sistema anticalcário, fornecido de série, contribui para prolongar a vida útil do equipamento. Consulte o manual de instruções para procedimentos detalhados de manutenção preventiva e limpeza., Q: Este forno inclui sistema anticalcário e quais os acessórios compatíveis? A: Sim, este modelo de forno a gás com vapor direto é fornecido com um sistema anticalcário, crucial para a durabilidade e eficiência do equipamento em ambientes profissionais. Relativamente a acessórios, o forno é compatível com tabuleiros GN 2/1 e GN 1/1, e pode ser equipado opcionalmente com uma caldeira interna. A conectividade Wi-Fi e USB permitem a gestão remota e a atualização de receitas.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

forno a gás vapor direto, forno profissional GN, forno de convecção a gás

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15065

Alt Text Imagens

Forno Gas Vapor Direto Syg062b 6x2/1gn-12x1/1 Gn

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Gas Vapor Direto Syg062b 6x2/1gn-12x1/1 Gn

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Mistos > Gás

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS

Upsells (SKU | Título)

MS1.101.781.021,EUXFT193,EUXF043

Uso Profissional - Dicas	Utilize a porta USB para exportar dados HACCP e importar bibliotecas de receitas padronizadas entre diferentes unidades de negócio., Ative o ciclo de lavagem automática no final do turno de maior carga para garantir a longevidade dos permutadores de calor e a higiene da câmara sem custos de mão-de-obra extra., Otimize o fluxo de trabalho utilizando tabuleiros GN 2/1 para proteínas de grandes dimensões, melhorando a circulação de ar e a uniformidade da cor dourada., Verifique regularmente o estado do sistema anticalcário para assegurar que a injeção de vapor direto não compromete os injetores com depósitos minerais.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Eventos, Diretores de F&B de Grupos de Restauração Coletiva
Descrição Curta Original	Comandos Touch Sistema de lavagem automática fornecido com 1 recipiente de detergente líquido. Conexão wifi Conexão USB Para os modelos com caldeira (em opção). Fornecido com Sistema anticalcário.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 1072x907x775 mm Capacidade Câmara 6x2/1-12x1/1 Gn Espaço entre as prateleiras 70 mm Potência: Térmica Nominal 26/22360 kw/Kcal Potência: Total 0,8 kw Peso Líquido: - Bruto: Kg 125-153 kg Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRMF7504S,HRMF7504E,HRCN9008S,HRCNS9008S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Catering: Utilização da capacidade GN 2/1 para regeneração simultânea de grandes volumes de pratos empratados ou cubas gastronorm, mantendo a humidade ideal através do sistema de vapor direto para evitar a dessecação dos alimentos., Cozinha de Hotelaria (Pequeno-almoço e Buffet): Programação de ciclos mistos para a confeção de padaria fina e ovos em simultâneo, aproveitando a precisão do controlo touch para garantir texturas consistentes mesmo com a equipa de turno em rotação., Restaurantes de Assados Tradicionais: Exploração da potência térmica de 26 kW no modo convecção para selagem rápida de carnes, seguida de uma fase de cozedura lenta com humidade controlada para maximizar o rendimento do produto e reduzir a quebra de peso.
Uso Profissional - Introdução	Este forno combinado a gás com vapor direto representa o auge da eficiência térmica e versatilidade produtiva, permitindo às cozinhas de alto débito uma transição suave entre ciclos de assados, cozeduras a vapor e processos de regeneração. A sua configuração para 12 tabuleiros GN 1/1, aliada à interface touch e conectividade inteligente, garante uma padronização rigorosa das receitas e uma redução significativa nos tempos de pré-aquecimento e resposta operacional.
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descrição Resumida

Forno profissional a gás com vapor direto, capacidade 6x GN 2/1 ou 12x GN 1/1. Controlo tátil, lavagem automática, Wi-Fi e USB.

Descrição Completa

Forno Combi a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento para catering, com tecnologia de vapor direto, foi concebido especificamente para as cozinhas comerciais mais exigentes. Combina funcionalidades avançadas com um desempenho robusto, tornando-se na solução perfeita para otimizar os seus métodos de confeção. Garanta resultados culinários de excelência e consistência, elementos cruciais para a reputação do seu estabelecimento.

A sua câmara espaçosa e o sistema de vapor permitem uma preparação precisa de uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a legumes perfeitamente cozinhados. A interface intuitiva de comandos Tátil simplifica a programação e o controlo, adaptando-se com facilidade às necessidades dinâmicas de qualquer chefe de cozinha.

Com um sistema de lavagem automático e conectividade Wi-Fi e USB, este equipamento de cozedura minimiza a intervenção manual enquanto maximiza a eficiência operacional. A construção durável e as funcionalidades inteligentes asseguram um investimento sólido e um retorno significativo para o seu negócio a longo prazo.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional é ideal para uma ampla variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering. A sua capacidade para 6 tabuleiros GN 2/1 ou 12 tabuleiros GN 1/1 é perfeita para operações que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos de forma eficiente e com elevada qualidade.

É uma ferramenta indispensável para a confeção de pratos complexos, padaria e pastelaria, permitindo cozedura, assados, grelhados e vaporização com resultados sempre consistentes. A conectividade Wi-Fi e USB oferece flexibilidade para atualização de receitas e controlo remoto, otimizando a gestão da cozinha e garantindo a padronização dos seus pratos.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1072x907x775 mm
Capacidade da Câmara	6x GN 2/1 - 12x GN 1/1
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	26 kW / 22360 Kcal
Potência Total	0.8 kW
Peso Líquido	125 kg
Peso Bruto	153 kg
Tensão	230 V
Comandos	Tátil
Sistema de Lavagem	Automática (com recipiente de detergente líquido)
Conectividade	Wi-Fi, USB
Anticalcário	Sistema incluído (para modelos com caldeira em opção)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de tabuleiros para este forno a gás?

Este forno combi a gás tem capacidade para 6 tabuleiros GN 2/1 ou 12 tabuleiros GN 1/1, proporcionando grande flexibilidade para diferentes volumes de confeção e permitindo adaptar-se às suas necessidades.

O sistema de lavagem automática requer detergente específico?

O aparelho é fornecido com um recipiente para detergente líquido e é compatível com produtos de limpeza específicos para fornos profissionais com sistema de lavagem automática, garantindo a sua correta manutenção e uma durabilidade prolongada.

Este forno pode ser ligado à rede Wi-Fi?

Sim, o forno industrial dispõe de conectividade Wi-Fi, permitindo o controlo remoto e acesso a funcionalidades avançadas através da rede, além de uma porta USB para atualizações e gestão de receitas, otimizando a sua utilização.

Quais as dimensões exatas e o espaço requerido para este forno?

As dimensões deste forno a gás vapor direto são 1072x907x775 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever um espaço adicional em redor do equipamento para ventilação adequada e facilidade de manutenção, especialmente nas zonas posterior e laterais da unidade.

Quais são os requisitos de instalação para o forno a gás vapor direto?

A instalação deste forno exige uma ligação de gás para uma potência térmica nominal de 26 kW (22360 Kcal/h) e uma ligação elétrica de 230 V para uma potência total de 0,8 kW. É também necessária uma ligação à rede de água para o sistema de vapor direto e, opcionalmente, para o sistema de lavagem automática e anticalcário. Aconselha-se que a instalação seja realizada por técnicos qualificados para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.