

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



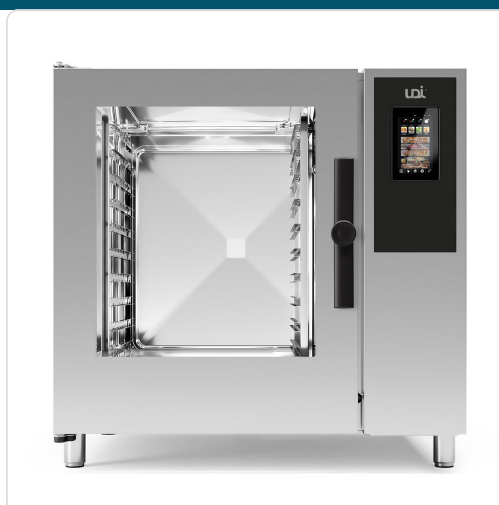
Hotelequip.pt

Forno a Gás Vapores Direto 10xGN2/1 – 20xGN1/1, 42 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.616	Modelo:	UD4001.616
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	190 kg	Dimensões:	1072 x 907 x 1055 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.616

FAQ

Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno a gás? A: O forno a gás com vapor direto tem dimensões de 1072x907x1055 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado para a sua correta instalação e ventilação, com uma distância mínima de segurança de 10 cm das paredes laterais e traseira, e 20 cm do teto. É crucial garantir espaço suficiente para a abertura da porta e manuseio dos tabuleiros., Q: Quais são os requisitos de instalação para este equipamento (gás, eletricidade, água)? A: Este forno requer uma ligação a gás com uma potência térmica nominal de 42 kW, preferencialmente gás natural ou propano/butano, através de um técnico certificado. A conexão elétrica é de 230 V com uma potência total de 0,8 kW. É também necessária uma ligação à rede de água para o sistema de vapor direto e para o sistema de lavagem automático, e um dreno para a descarga da água residual., Q: Como é feita a manutenção e limpeza do forno a gás com vapor direto? A: A manutenção é simplificada pelo sistema de lavagem automática, que inclui um recipiente de detergente líquido para uma higiene eficaz da câmara. Recomenda-se a limpeza diária do exterior do equipamento com produtos suaves e, periodicamente, a verificação das ligações de gás e água por um profissional qualificado para assegurar o bom funcionamento e a segurança., Q: Este forno a gás inclui algum acessório ou sistema de tratamento de água? A: Sim, o forno é fornecido com um sistema de lavagem automática que inclui um recipiente de detergente líquido. Para os modelos com caldeira (opcional), é incluído um sistema anticalcário para proteger o equipamento e prolongar a sua vida útil, garantindo a qualidade do vapor e a eficiência da cozedura.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Forno a Gás Vapor Direto, Forno Profissional Gastronomia, Forno Convector Gás

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15069

Alt Text Imagens

Forno Gas Vapor Direto Syg102b 10x2/1gn-20x1/1gn

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Gas Vapor Direto Syg102b 10x2/1gn-20x1/1gn

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Gastronomia > Gás

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS

Upsells (SKU | Título)

MS1.101.781.021

Uso Profissional - Dicas	Utilize a sonda de núcleo em assados de grandes dimensões para garantir a segurança alimentar e minimizar a quebra de peso do produto., Aproveite a conectividade Wi-Fi para monitorizar os ciclos de lavagem e HACCP, garantindo o cumprimento das normas sanitárias sem intervenção manual constante., Em processos de cozedura a vapor, pré-aqueça sempre a câmara 15% acima da temperatura alvo para compensar a perda térmica na carga inicial de 20 tabuleiros., Configure os ciclos de lavagem automática para o final do turno de forma a prolongar a vida útil das juntas de vedação e dos componentes internos da câmara.
Uso Profissional - Perfis	Chefes Executivos de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Banquetes, Diretores de F&B de Cozinhas Centrais e Refeitórios Industriais
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: 1072x907x1055 mm Capacidade Câmara 10x2/1-20x1/1 Gn Espaço entre as prateleiras 70 mm Potência: Térmica Nominal 42/36120 kw/Kcal Potência: Total 0,8 kw Peso Líquido: - Bruto: Kg 190-220 kg Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	VTVS9080BMGT,UD2050.040,UD2050.036,UD2050.039
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção em Banquetes e Eventos de Hotelaria: A capacidade para 20 GN 1/1 permite a regeneração simultânea de centenas de doses ou a cozedura lenta de grandes peças de carne, mantendo a suculência via controlo de humidade. A uniformidade térmica assegura que todos os tabuleiros, do topo à base, apresentem o mesmo padrão de acabamento., Cozinhas Centrais e Catering de Volume: Utilizando a conectividade USB e Wi-Fi, os chefes executivos podem carregar programas de cozedura padronizados para garantir que as receitas são executadas com rigor por diferentes turnos. O sistema de lavagem automática minimiza o tempo de inatividade entre a produção de proteínas e guarnições., Restauração Tradicional de Elevada Rotação: Ideal para o serviço de almoços em restaurantes de grande dimensão, onde a potência de 42 kW permite uma recuperação rápida da temperatura após a abertura da porta. É utilizado para assados de longa duração durante a noite e serviços de vapor rápido para legumes e peixes durante o turno.
Uso Profissional - Introdução	Este forno combinado a gás de 42 kW representa o padrão de alto rendimento para cozinhas industriais que exigem produtividade massiva e precisão térmica. Com uma câmara versátil capaz de alojar 10 GN 2/1 ou 20 GN 1/1, o equipamento otimiza o fluxo de trabalho através do sistema de vapor direto e interface tátil, garantindo a padronização de processos complexos e a redução drástica dos tempos de confeção e custos energéticos.

Energia	Gás
Instalação	De Chão
Potência	Mais de 15 kW
Nº de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno a gás com vapor direto para cozinha profissional. Capacidade 10xGN2/1 (20xGN1/1), 42 kW, comandos táteis, lavagem automática, Wi-Fi e USB.

Descricao Completa

Forno a Gás Vapor Direto — Forno a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de cozedura a gás com injeção direta de vapor revoluciona a forma como os alimentos são preparados em cozinhas profissionais, assegurando uma cocção uniforme e resultados culinários excecionais. É uma solução robusta e versátil para restaurantes de grande volume, hotéis e serviços de catering que procuram máxima eficiência na sua operação. A sua capacidade otimizada e funcionalidades avançadas permitem uma produção consistente e de alta qualidade.

Os comandos táteis integrados permitem uma gestão precisa e intuitiva das diversas funções, enquanto o sistema de autolavagem simplifica a manutenção diária, contribuindo para a durabilidade do equipamento e para a segurança alimentar. A tecnologia de vapor direto é crucial para preservar os nutrientes e a suculência dos ingredientes, garantindo uma gastronomia de excelência.

A compatibilidade com conectividade Wi-Fi e porta USB proporciona um controlo moderno e a possibilidade de atualizar receitas ou monitorizar o desempenho à distância. Esta característica otimiza a gestão da cozinha e permite respostas rápidas às exigências do serviço, tornando-o uma ferramenta indispensável para os ambientes culinários mais rigorosos, com a garantia de resultados superiores em elevada rotação de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, estabelecimentos hoteleiros, empresas de catering e refeitórios que necessitam de confeccionar grandes volumes de alimentos com consistência e elevado padrão de qualidade. A sua câmara, com capacidade para 10

tabuleiros GN2/1 ou 20 tabuleiros GN1/1, torna-o perfeito para a preparação simultânea de múltiplos pratos. É uma ferramenta essencial para assados, cozinhados a vapor, gratinados e qualquer técnica culinária que exija um controlo rigoroso de temperatura e humidade. Garante resultados excecionais em cozinhas com elevada pressão de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1072x907x1055 mm
Capacidade Câmara	10xGN2/1 – 20xGN1/1
Espaço entre prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	42 kW / 36120 kcal
Potência Total	0.8 kW
Peso Líquido/Bruto	190 kg / 220 kg
Tensão	230 V
Comandos	Tácteis
Lavagem Automática	Sim, com 1 recipiente de detergente líquido
Conectividade	Wi-Fi, USB
Sistema Anti-calcário	Disponível para modelos com caldeira (opcional)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata deste forno e que tipo de tabuleiros pode utilizar?

Este forno profissional oferece uma capacidade versátil de 10 tabuleiros GN2/1 ou, alternativamente, 20 tabuleiros GN1/1, garantindo flexibilidade para diversas preparações em cozinhas de restauração. O espaço entre as prateleiras é de 70 mm, ideal para uma circulação de ar eficiente.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para restaurantes de grande fluxo, hotéis e serviços de catering que operam com volumes elevados, beneficiando da sua robustez, vasta capacidade e funcionalidades avançadas, como o controlo de vapor direto e os comandos táteis intuitivos para otimização do fluxo de trabalho.

Como funciona o sistema de lavagem automática?

O forno inclui um sistema de lavagem automática que opera com um recipiente específico para

detergente líquido, assegurando uma limpeza eficaz e uma higiene máxima com o mínimo esforço do utilizador. Este sistema contribui para a longevidade do equipamento e a manutenção dos padrões sanitários.

É possível controlar o forno remotamente ou atualizar o software?

Sim, o forno está projectado com conectividade Wi-Fi para permitir o controlo remoto e a monitorização à distância, complementado por uma ligação USB para facilitar a atualização de software e a gestão de receitas. Estas funcionalidades modernas simplificam a operação e adaptam-se às necessidades dinâmicas da cozinha contemporânea.

Quais os requisitos de instalação para este forno a gás?

Este forno requer uma ligação a gás com uma potência térmica nominal de 42 kW, preferencialmente gás natural ou propano/butano, cuja instalação deve ser realizada por um técnico certificado. A sua conexão elétrica é de 230 V com uma potência total de 0,8 kW. Além disso, é necessária uma ligação à rede de água para o sistema de gerador de vapor direto e para o sistema de lavagem automático, e um escoamento para a descarga da água residual.