

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

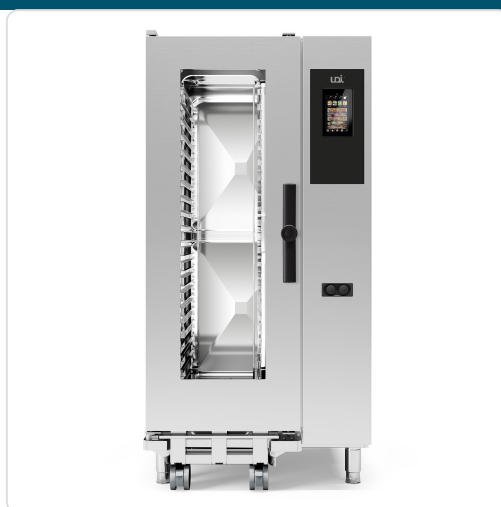
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Forno Combinado Profissional a Gás, 20x GN1/1, Touch

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                     |
|--------|------------|------------|---------------------|
| SKU:   | UD4001.620 | Modelo:    | UD4001.620          |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                 |
| Peso:  | 345 kg     | Dimensões: | 892 x 862 x 1812 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |            |
|--------|------------|
| Marca  | UDEX       |
| Modelo | UD4001.620 |

## FAQ

Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno a gás? A: O Forno a Gás Vapor Direto 20x GN1/1 tem as seguintes dimensões: 892x862x1812 mm. Recomenda-se prever espaço adicional para ventilação e acessibilidade durante a instalação e manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação para o Forno a Gás Vapor Direto 20x GN1/1? A: Este forno requer uma ligação elétrica de 230 V e uma ligação de gás para a sua operação. Para os modelos com caldeira (opcional), é fornecido um sistema anticalcário para a ligação de água. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza do forno? A: O forno está equipado com comandos Touch e um sistema de lavagem automática, fornecido com um recipiente de detergente líquido, o que facilita significativamente a limpeza. A manutenção regular deve ser realizada conforme as indicações do fabricante., Q: O que está incluído com a compra do forno a gás? A: O forno é fornecido com 1 carro em dotação, sistema de lavagem automática, conexão Wi-Fi e conexão USB. Para os modelos com caldeira (opcional), inclui ainda um sistema anticalcário., Q: Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos? A: Este forno profissional é ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes, catering e outros estabelecimentos HORECA que necessitem de alta capacidade e performance na preparação de alimentos, graças à sua capacidade para 20x GN1/1 e tecnologia de vapor direto.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

forno a gás vapor direto, forno combinado profissional, forno industrial 20x GN1/1

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15073

**Alt Text Imagens**

Forno Gas Vapor Direto Syg201b 20x1/1 Gn

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Forno Gas Vapor Direto Syg201b 20x1/1 Gn

**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,CHCR-201,VTVS7040BMGT

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uso Profissional - Dicas</b>        | <p>Utilize a conectividade WiFi para monitorizar os ciclos de cozedura remotamente e garantir o cumprimento das normas HACCP através do registo automático de dados., Otimize o consumo energético ativando o sistema de lavagem automática no final do turno, selecionando o ciclo adequado ao nível de sujidade para poupar água e detergente., Aproveite o espaço de 63 mm entre guias para cozinhar produtos de diferentes alturas simultaneamente, utilizando a função de temporizador por prateleira para uma gestão de carga mista., Para prolongar a vida útil das sondas e componentes internos, realize a descalcificação programada conforme indicado no painel Touch, prevenindo depósitos minerais decorrentes da dureza da água.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Uso Profissional - Perfis</b>       | <p>Chefes de Cozinha de Hotéis e Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Banquetes, Diretores de Logística Alimentar em Unidades de Saúde e Ensino</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Descrição Curta Original</b>        | <p>&lt;p&gt;Comandos Touch&lt;br /&gt; Sistema de lavagem automática fornecido com 1 recipiente de detergente líquido.&lt;br /&gt; Conexão wifi&lt;br /&gt; Conexão USB&lt;br /&gt; Para os modelos com caldeira (em opção). Fornecido com Sistema anticalcário.&lt;br /&gt; 1 carro em dotação&lt;/p&gt;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Descrição Original (1/2)</b>        | <p>&lt;p&gt;Dimensões: 892x862x1812 mm&lt;br /&gt; Capacidade Câmara 20x1/1 Gn&lt;br /&gt; Espaço entre as prateleiras 63 mm&lt;br /&gt; Potência: Térmica Nominal 44/37840 kw/Kcal&lt;br /&gt; Potência: Total 1,3 kw&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: Kg 345-375 kg&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Cross-sells (SKU   Título)</b>      | <p>VTVS7040BMGT,VT4396,5062,VTVCPC3</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Uso Profissional - Casos de Uso</b> | <p>Banquetes e Eventos de Grande Escala: Utilização do sistema de regeneração e o carro de transporte incluído para finalizar 20 tabuleiros de uma só vez, garantindo que centenas de refeições chegam à mesa com a temperatura e humidade ideais. A precisão do vapor direto evita o ressecamento de proteínas delicadas durante o serviço de catering., Cozinhas Hospitalares e Refeitórios Industriais: Execução de ciclos de cozedura a vapor para dietas específicas e acompanhamentos em grandes volumes, mantendo os valores nutricionais e a consistência textural. O sistema anticalcário integrado é crítico aqui para garantir a continuidade operacional 24/7 sem falhas nos injetores de vapor., Assados Tradicionais em Restauração de Volume: Configuração de receitas multifase via USB para assar carnes de longa duração, aproveitando a potência térmica de 44 kW para selar rapidamente e o controlo de humidade para amaciar as fibras. A uniformidade de ventilação assegura que o tabuleiro superior e o inferior apresentam o mesmo padrão de caramelização.</p> |

### Uso Profissional - Introdução

Este forno a gás de 20 níveis GN1/1 é o pilar central para operações de alta cadência, combinando a potência térmica do gás com a precisão dos comandos Touch e do vapor direto para assegurar uma produção massiva e homogênea. Projetado para ambientes de trabalho intensivo, este equipamento maximiza a rentabilidade operacional através da sua conectividade inteligente e de um sistema de lavagem automática que reduz drasticamente os tempos de paragem e os custos com mão de obra especializada.

### Energia

Gás

### Instalação

De Chão

### Nº de Tabuleiros / GN

20

## Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com vapor direto, 20x GN1/1, comandos Touch e lavagem automática. Alta eficiência para cozinhas.

## Descricao Completa

### forno a gás vapor direto — Forno a Gás — Principais Vantagens

Este sistema de confeitaria profissional a gás com geração de vapor direta representa uma solução de alta performance para restaurantes de grande volume e cozinhas industriais. Com uma capacidade impressionante para 20 tabuleiros Gastronorm 1/1, permite otimizar a produção e garantir a consistência e qualidade dos pratos, desde assados suculentos a preparações delicadas a vapor. A interface Touch intuitiva e o sistema de autolavagem integrado asseguram uma operação eficiente e uma manutenção simplificada, contribuindo para a redução de custos e o aumento da produtividade.

A conectividade sem fios (WiFi) e USB adiciona uma versatilidade notável, tornando possível a gestão remota e a atualização de menus. Adicionalmente, o sistema anticalcário incorporado garante a longevidade e o desempenho fidedigno do equipamento ao longo do tempo, protegendo os componentes internos e mantendo a eficiência do gerador de vapor.

### Aplicações Profissionais

Este forno industrial é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios, empresas de catering e hospitais. A sua robustez e capacidade adaptam-se perfeitamente às exigências de cozinhas que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos com consistência e qualidade superior.

É perfeito para assar, cozer a vapor, brasear, confeccionar e regenerar uma vasta gama de pratos, garantindo resultados excepcionais e uma significativa poupança de tempo. A possibilidade de gerir ciclos de cozedura remotamente e registar dados automaticamente é crucial para a conformidade com as normas HACCP, otimizando o consumo energético com ciclos de lavagem programáveis.

Características Técnicas

| Característica           | Detalhe                                 |
|--------------------------|-----------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)        | 892x862x1812 mm                         |
| Capacidade da Câmara     | 20x GN1/1                               |
| Espaço entre Prateleiras | 63 mm                                   |
| Potência Térmica Nominal | 44 kW (37840 Kcal)                      |
| Potência Total           | 1,3 kW                                  |
| Peso Líquido             | 345 kg                                  |
| Peso Bruto               | 375 kg                                  |
| Tensão                   | 230 V                                   |
| Comandos                 | Touch                                   |
| Lavagem                  | Automática com recipiente de detergente |
| Conetividade             | WiFi, USB                               |
| Sistema Anticalcário     | Sim                                     |
| Carro em Dotação         | 1                                       |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros deste forno?

Este equipamento possui capacidade para 20 tabuleiros Gastronorm 1/1, sendo ideal para cozinhas com elevado volume de produção. A sua configuração permite otimizar o espaço e a eficiência dos cozinhados.

O forno inclui sistema de limpeza automática?

Sim, o aparelho integra um sistema de lavagem automática, complementado por um recipiente para detergente líquido, o que facilita significativamente as rotinas de higiene diária da sua cozinha. Este

sistema traduz-se em poupança de tempo e recursos humanos.

### **É possível gerir o forno remotamente?**

Sim, graças à sua conectividade WiFi e USB, este forno permite a gestão e monitorização à distância, além de possibilitar atualizações de software e o carregamento de novas receitas, oferecendo flexibilidade operacional. Os alertas podem ser configurados para notificar o utilizador sobre o estado do ciclo de cozedura.

### **Qual a importância do sistema anticalcário?**

O sistema anticalcário protege os componentes internos do gerador de vapor do forno contra depósitos minerais, prolongando a sua vida útil e assegurando um desempenho consistente e eficiente na produção de vapor. Esta funcionalidade é crucial para manter a qualidade da confeção e reduzir a necessidade de manutenção corretiva.

### **Quais são os principais benefícios dos comandos Touch?**

Os comandos Touch oferecem uma interface intuitiva e de fácil utilização, simplificando a seleção de programas de cozedura e ajustes de temperatura e tempo. Esta tecnologia moderna contribui para uma operação mais ágil e precisa, permitindo aos chefes de cozinha focar-se na arte culinária.