

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

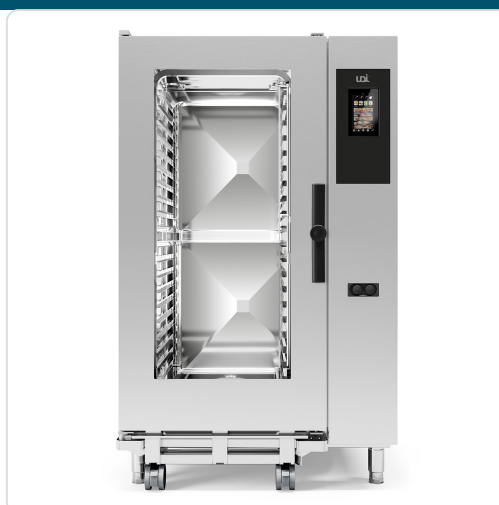
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Forno Combinado a Gás 20xGN2/1 Touch

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                      |
|--------|------------|------------|----------------------|
| SKU:   | UD4001.624 | Modelo:    | 4001.624             |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                  |
| Peso:  | 465 kg     | Dimensões: | 1102 x 932 x 1812 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Marca                 | UDEX     |
| Modelo                | 4001.624 |
| Energia               | Gás      |
| Instalação            | De Chão  |
| N° de Tabuleiros / GN | 20       |

### Descricao Resumida

Forno combinado a gás de vapor direto com comandos touch. Capacidade 20xGN2/1-40xGN1/1. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

### Descricao Completa

#### Forno Combinado a Gás — Forno Combinado Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria representa uma solução de vanguarda para cozinhas de alta exigência. Com controlos intuitivos através de ecrã tátil e conectividade Wi-Fi, oferece uma gestão culinária precisa e eficiente. A sua capacidade robusta para 20 tabuleiros GN 2/1 ou 40 tabuleiros GN 1/1 garante flexibilidade para qualquer volume de produção, desde pequenos-almoços a grandes eventos. Inclui ainda um sistema de lavagem automática integrado, essencial para a manutenção diária e prolongamento da vida útil do aparelho. A presença de um carro em dotação simplifica o manuseamento das produções, otimizando o fluxo de trabalho.

#### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este forno industrial a gás adapta-se perfeitamente a diversas necessidades culinárias. A tecnologia de vapor direto assegura resultados excecionais em assados, cozidos a vapor e preparações combinadas, preservando a textura e nutrientes dos alimentos. A conectividade USB e a funcionalidade anticalcário, especialmente relevante para modelos com caldeira, tornam-no uma ferramenta robusta e de fácil manutenção, indispensável para cozinhas profissionais que procuram otimizar a produtividade e a qualidade das suas ementas.

#### Características Técnicas

| Característica                     | Especificação   |
|------------------------------------|-----------------|
| Dimensões (mm)                     | 1102x932x1812   |
| Capacidade Câmara (GN)             | 20x2/1 - 40x1/1 |
| Espaço entre prateleiras (mm)      | 63              |
| Potência Térmica Nominal (Kw/Kcal) | 80/68800        |
| Potência Total (Kw)                | 1.4             |

| Característica            | Especificação                                       |
|---------------------------|-----------------------------------------------------|
| Peso Líquido - Bruto (Kg) | 465-495                                             |
| Tensão (V)                | 230                                                 |
| Comandos                  | Touch                                               |
| Sistema de Lavagem        | Automática (com 1 recipiente de detergente líquido) |
| Conectividade             | Wi-Fi, USB                                          |
| Sistema Anticalcário      | Sim (para modelos com caldeira)                     |
| Carro                     | 1 em dotação                                        |

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade máxima deste forno industrial?**

O forno oferece uma capacidade versátil, podendo acomodar até 20 tabuleiros Gastronorm 2/1 ou 40 tabuleiros Gastronorm 1/1, ideal para grandes volumes de produção na restauração.

**Este equipamento possui sistema de limpeza integrado?**

Sim, o forno está equipado com um sistema de lavagem automática que inclui um recipiente para detergente líquido, facilitando a limpeza e manutenção diária.

**É possível controlar o forno remotamente?**

Sim, o aparelho dispõe de conectividade Wi-Fi, permitindo a monitorização e controlo à distância para maior comodidade e eficiência operacional.

**Que tipo de energia utiliza este forno convinador?**

Este forno opera a gás, garantindo um aquecimento rápido e uniforme, fundamental para otimizar os tempos de confeção em cozinhas profissionais.

**O forno inclui acessórios para movimentação de tabuleiros?**

Sim, o mesmo é fornecido com um carro em dotação, desenhado para facilitar a inserção e remoção de tabuleiros de forma segura e ergonómica.