

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Industrial a Gás com Convecção e Vapor 4x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.314	Modelo:	UD2106.314
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	99 kg	Dimensões:	932 x 974 x 829 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2106.314

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste forno a gás? A: Este forno a gás possui dimensões de 932x974x829 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever um espaço adicional em redor do equipamento para ventilação e acessibilidade para manutenção, bem como para as ligações de gás e eletricidade., Q: Quais os requisitos de instalação para o forno a gás, incluindo ligações de gás e eletricidade? A: O forno requer uma ligação de gás natural (G20) com consumo de 0,952 m³/h ou GPL (G30-31) com consumo de 0,710/0,699 kg/h, e uma ligação elétrica de 230 V com potência de 0,30 KW. É essencial que a instalação seja realizada por técnicos certificados, seguindo as normas de segurança em vigor., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção periódica deste forno a gás de convecção e vapor? A: A limpeza da câmara de cozedura em aço inoxidável AISI304 deve ser feita regularmente com produtos específicos para fornos, evitando abrasivos. A manutenção preventiva, como a verificação dos sistemas de gás e vapor, deve ser realizada por profissionais qualificados para assegurar o bom funcionamento e longevidade do equipamento., Q: Este forno é compatível com que tipos de acessórios e tabuleiros? A: Este forno é bivalente, compatível com tabuleiros Gastronorm GN 1/1 e tabuleiros de pasteleria com dimensões 600x400 mm. Quaisquer acessórios adicionais devem ser adquiridos separadamente, verificando sempre a compatibilidade com o modelo.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Forno a gás de convecção, Forno profissional com vapor, Forno 4x GN 1/1 a gás

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12867

Alt Text Imagens

Forno Gas Vapor Direto Electronico 4x1/1-60x40 Forno combinado a gás e vapor direto eletrônico 4x1/1-60x40 em aço inoxidável para cozinha profissional e restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Gas Vapor Direto Electronico 4x1/1-60x40

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Mistos > Gás

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS

Upsells (SKU | Título)

UD2186.337A,HE232187,HE232194

Uso Profissional - Dicas	Utilize a programação de 4 fases para automatizar a transição entre descongelação, cozedura e douragem final, libertando a equipa para outras tarefas de mise-en-place., Calibre os 10 níveis de humidificação de acordo com a carga da câmara; cargas totais de vegetais requerem menos injeção de vapor do que a cozedura de pão de crosta., Realize a limpeza preventiva diária da câmara em aço AISI 304 para evitar a acumulação de gorduras que podem comprometer a eficiência dos queimadores a gás e a pureza do vapor., Aproveite o motor bidirecional para cozeduras delicadas, garantindo que não existem 'pontos frios' na câmara, mesmo com os quatro níveis ocupados.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Restaurantes de Médio Porte, Responsável de Produção em Pastelarias e Padarias Profissionais, Gestor de Operações de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	<p>Forno ventilado;Painel de Controlo electrónico Câmara cozedura aço inox AISI304 Vapor directo controlado por 1 botão, com display (10 níveis humidificação);Com 99 programas e 4 fases de cozedura Suportes bivalentes para GN 1/1 e 600x400</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 932x974x829 mm Capacidade Câmara nr/ 4x 1/1 - 4x 600x400 mm Espaço entre as prateleiras 68 mm Temperatura 50/260 °C Peso Líquido: - Bruto: Kg 99 / 116,8 kg Consumo G20 (Gás natura:l) 0,952 m3/h Consumo G30-31 0,710/0,699 kg/h Motor 1 Bi-dir. nr Potência: Térmica 9 kw Potência: Elétrica 0,30 KW</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	SM5140027,HE232187,HE566053,HE566046
Uso Profissional - Casos de Uso	Regeneração de banquetes e catering: Utilização do vapor directo em níveis intermédios para regenerar empratados ou componentes pré-cozinhados, mantendo a suculência e a textura original dos alimentos sem o ressecamento típico da convecção pura., Produção de padaria e pastelaria fina: Exploração do suporte para tabuleiros 600x400 mm e do motor bidirecional para garantir uma cozedura perfeitamente homogénea de croissants e pães artesanais, com controlo preciso da humidade na câmara., Assados de longa duração em restauração tradicional: Configuração de programas multifase para selagem inicial a alta temperatura seguida de cozedura lenta a gás, otimizando a quebra de peso da proteína e garantindo resultados suculentos em carnes de grandes dimensões.
Uso Profissional - Introdução	Este forno bivalente a gás representa uma solução de alta performance para unidades de restauração que procuram versatilidade máxima num espaço compacto, permitindo alternar entre a precisão da pastelaria (60x40) e o rigor da gastronomia (GN 1/1). A combinação da tecnologia de vapor directo com um sistema de queima a gás otimizado garante uma redução significativa nos custos energéticos, mantendo a consistência térmica essencial para produções exigentes e de elevado volume.

Forno industrial a gás, com convecção e vapor eletrónico para 4 tabuleiros GN 1/1 ou 60x40. Ideal para restauração, com controlo de humidade.

Descricao Completa

Forno a Gás de Convecção e Vapor Eletrónico — Principais Vantagens

Potencie a performance da sua cozinha profissional com este avançado forno industrial a gás, concebido para oferecer uma cozedura precisa e consistente. Este equipamento versátil, que combina convecção e vapor direto, permite uma otimização substancial do tempo de confeção, ao mesmo tempo que contribui para a redução dos custos operacionais do seu estabelecimento. É uma solução fundamental para cozinhas em ambientes de restauração e hotelaria que demandam fiabilidade e resultados de alta qualidade.

O painel de controlo eletrónico deste conversores mistos simplifica a programação de até 99 receitas com 4 fases de cozedura distintas, oferecendo ao chef um controlo total sobre o processo culinário. A câmara de cozedura, fabricada em aço inoxidável AISI 304, assegura uma durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada. Com 10 níveis de humidificação para o vapor direto, garante-se a preparação perfeita de pratos que requerem humidade controlada.

Este robusto equipamento distingue-se pela sua eficiência energética, otimizando o consumo de gás para uma operação mais sustentável e economicamente vantajosa. O motor bidirecional garante uma distribuição homogênea do calor, crucial para cozer grandes volumes de alimentos de forma uniforme. A sua flexibilidade permite o uso de tabuleiros GN 1/1 ou 60x40 cm, tornando-o ideal para diversas aplicações.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering, cantinas e, especialmente, para pastelarias e padarias que necessitam de um equipamento com capacidade para 4 tabuleiros e que combine as modalidades de cozedura por convecção e vapor. É perfeito para assar carnes, peixes, legumes, pães e produtos de pastelaria, representando uma solução robusta para qualquer estabelecimento que pretenda maximizar a sua produção culinária com um equipamento fiável e de alto desempenho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (L x P x A)	932 x 974 x 829 mm
Capacidade Câmara	4x GN 1/1 ou 4x 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	68 mm
Temperatura	50 - 260 °C
Peso Líquido	99 kg
Peso Bruto	116,8 kg
Consumo G20 (Gás natural)	0,952 m³/h
Consumo G30-31	0,710 / 0,699 kg/h
Motor Bidirecional	1
Potência Térmica	9 kW
Potência Elétrica	0,30 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade máxima deste forno?

A câmara de cozedura deste forno foi concebida para acomodar 4 tabuleiros GN 1/1 ou 4 tabuleiros de 600x400 mm, oferecendo grande flexibilidade para diversos tipos de preparações culinárias na sua cozinha.

Este forno é adequado para padaria ou pastelaria?

Sim, com a sua temperatura ajustável de 50 a 260 °C, controlo de vapor direto em 10 níveis e a capacidade para tabuleiros de 60x40 cm, este forno profissional é particularmente adequado para a confeção de pães, bolos e outros produtos de pastelaria, garantindo resultados superiores.

Que tipo de gás este forno utiliza?

Este forno pode operar com Gás Natural (G20) ou Gás Propano/Butano (G30-31), proporcionando flexibilidade de instalação de acordo com a sua necessidade e tipo de estabelecimento.

Quais os requisitos de instalação para o forno a gás, incluindo ligações de gás e eletricidade?

O forno exige uma ligação de gás natural (G20) com consumo de 0,952 m³/h ou GPL (G30-31) com consumo de 0,710/0,699 kg/h, e uma ligação elétrica de 230 V com potência de 0,30 KW. É crucial que a instalação seja efetuada por técnicos certificados, cumprindo rigorosamente todas as normas de segurança em vigor para equipamentos profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção periódica deste forno a gás de convecção e vapor?

A limpeza da câmara de cozedura, em aço inoxidável AISI 304, deve ser realizada regularmente com

produtos específicos para fornos, evitando sempre o uso de abrasivos. A manutenção preventiva, como a inspeção dos sistemas de gás e vapor, deve ser executada por profissionais qualificados para assegurar o funcionamento otimizado e a longevidade do equipamento.