

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno a Gás de Convecção e Vapor Eletrónico 4x GN 1/1 ou 60x40

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.314	Modelo:	FORNO GAS VAPOR DIRETO ELECTRONICO 4x1/1-60x40
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO GAS VAPOR DIRETO ELECTRONICO 4x1/1-60x40

Descricao Resumida

Forno profissional a gás de convecção e vapor eletrônico, com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 ou 60x40. Ideal para hotelaria e restauração, com controlo de humidade e 99 programas.

Descricao Completa

Forno a Gás de Convecção e Vapor Eletrónico — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a qualidade na sua cozinha profissional com este forno a gás de convecção e vapor direto. Projetado meticulosamente para otimizar o tempo de confeção e reduzir os custos operacionais, este equipamento é indispensável em ambientes de restauração, hotelaria e cozinhas industriais que exigem resultados consistentes e de excelência. A sua capacidade bivalente para tabuleiros GN 1/1 e 600x400 mm permite uma versatilidade sem igual no manuseamento de diversos tipos de alimentos.

O painel de controlo eletrónico intuitivo permite uma programação avançada com até 99 programas e 4 fases de cozedura, concedendo ao chef total controlo sobre o processo culinário. A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a funcionalidade de vapor direto com 10 níveis de humidificação assegura resultados perfeitos em pratos que exigem precisão na humidade.

Este forno profissional destaca-se pela sua robustez e pela otimização do consumo de gás, contribuindo para uma operação mais sustentável e economicamente vantajosa. O motor bidirecional garante uma distribuição uniforme do calor para uma cozedura homogênea, essencial para a preparação de grandes volumes de alimentos com qualidade inquestionável.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering, cantinas e pastelarias/padarias. A sua capacidade de 4 tabuleiros e a versatilidade de cozedura (convecção e vapor) tornam-no perfeito para assar carnes, peixes, legumes, pão e produtos de pastelaria. É uma solução robusta para qualquer estabelecimento que procure otimizar a sua produção culinária com um equipamento fiável e eficiente.

Especificações 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