

# 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: 02/07/2026

*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 6x GN 1/1 ou 60x40

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.316	<b>Modelo:</b>	FORNO GAS VAPOR DIRETO ELECTRONICO 6x1/1-60x40
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO GAS VAPOR DIRETO ELECTRONICO 6x1/1-60x40

### Descricao Resumida

Forno a gás profissional para hotelaria, com convecção e vapor eletrónico. Capacidade para 6x GN 1/1 ou 60x40, painel digital, 99 programas e 10 níveis de vapor.

## Descricao Completa

### forno a gás profissional — Forno a Gás de Convecção e Vapor – Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão do nosso forno a gás profissional, ideal para otimizar os processos culinários na sua cozinha industrial. Equipado com painel de controlo eletrónico e câmara de cozedura em aço inoxidável AISI304, garante durabilidade e higiene superiores, essenciais para o setor HORECA e hotelaria.

Este equipamento versátil oferece um sistema de vapor direto com 10 níveis de humificação controlados, perfeito para uma vasta gama de pratos que exigem cozedura exata e resultados consistentes. Com 99 programas predefinidos e 4 fases de cozedura, a sua operação intuitiva permite gerir diversas receitas com facilidade e economia de energia.

Concebido para maximizar a sua produtividade, os seus suportes bivalentes adaptam-se tanto a tabuleiros GN 1/1 como a 600x400 mm, oferecendo flexibilidade e aproveitamento máximo do espaço de cozedura. É a solução robusta para chefes que procuram desempenho e fiabilidade diária.

### Aplicações

Este forno a gás é a escolha ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. É adequado para assar, cozer a vapor, grelhar e regenerar alimentos, permitindo a preparação de grandes volumes de comida com qualidade uniforme.

A sua capacidade de gestão de múltiplos programas torna-o perfeito para cozinhas com menus variados, onde a consistência e a rapidez são cruciais. A robustez da sua construção garante que resistirá às exigências das operações diárias mais intensas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	932x974x908 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade Câmara</b>	6x GN 1/1 ou 6x 600x400 mm
<b>Espaço entre Prateleiras</b>	68 mm
<b>Temperatura</b>	50°C a 260°C
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	117,20 kg / 135 kg
<b>Consumo G20 (Gás Natural)</b>	1,429 m³/h
<b>Consumo G30-31 (GPL)</b>	1,065 kg/h (G30) / 1,049 kg/h (G31)
<b>Motor</b>	2 bi-direcionais
<b>Potência Térmica</b>	13 kW
<b>Potência Elétrica</b>	0,50 kW
<b>Tensão</b>	230 V