

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 Combinado a Gás 6x GN1/1 ou 40x60, Vapor Direto

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.610	Modelo:	UD2106.610
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	123 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 951 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
--------------	------

Modelo	UD2106.610
FAQ	<p>Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno a gás combinado? A: O forno a gás combinado tem dimensões de 850 mm de largura, 1041 mm de profundidade e 951 mm de altura. Recomenda-se prever um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e manutenção, nomeadamente a parte traseira e laterais., Q: Quais são os requisitos de instalação para este forno a gás? A: Este forno necessita de uma ligação elétrica de 230 V e uma ligação de gás. É fundamental que a instalação seja realizada por técnicos qualificados e licenciados, seguindo todas as normas de segurança vigentes para equipamentos a gás e elétricos., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste forno a gás combinado? A: A limpeza diária do interior do forno deve ser feita com detergentes específicos para fornos, seguindo as instruções do fabricante. Para a manutenção, recomenda-se verificações periódicas dos componentes de gás e elétricos por um técnico especializado para garantir o bom funcionamento e a segurança do equipamento., Q: Este forno é compatível com que tipo de tabuleiros? A: Este forno é compatível com tabuleiros GN 1/1 ou tabuleiros de 600 x 400 mm. A capacidade é para 6 tabuleiros, com um espaço de 80 mm entre as prateleiras, permitindo uma cozedura eficiente e uniforme.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	forno a gás combinado, forno industrial, forno vapor profissional 6 tabuleiros
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12883
Alt Text Imagens	Forno Gas Vapor Direto Mec Udfsg616 6x1/1-40x60 Forno a gás com vapor direto UDSFG616 em aço inoxidável, ideal para restauração profissional e padaria.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Gas Vapor Direto Mec Udfsg616 6x1/1-40x60
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Convertores Mistos > Gás
Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS
Upsells (SKU Título)	MS0165.462.012,TF54821

Uso Profissional - Dicas	Utilize a função de vapor direto nos primeiros minutos da cozedura de pão para garantir a expansão máxima da massa e um brilho profissional na cõdea., Aproveite o sistema de sobreposição para separar produções de proteína e padaria, evitando a transferência de odores e otimizando a escala térmica., Realize a calibração periódica dos injetores de gás e a limpeza dos motores bidirecionais para assegurar que a distribuição de calor permanece homogênea em todos os 6 níveis., Em processos de regeneração, utilize recipientes GN perfurados para permitir que o vapor circule uniformemente sob o alimento, acelerando o serviço.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsáveis de F&B, Proprietários de Padarias e Pastelarias Artesanais, Gestores de Operações de Catering e Cozinhas Centrais
Descrição Curta Original	<p>Forno a gas combinado 6 GN1/1 ou tabuleiros 600 x 400 mm com painel eletromecânico e possibilidade de sobreposição. Qualidade em um forno simples e de alto desempenho.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 850x1041x951 mm Capacidade tabuleiros 6 nr Espaço entre prateleiras 80 mm Temperatura 100 - 260 °C Peso Líquido: - Bruto: 123 kg Motor 2 bidirecional nr 2</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7040BMGT,VTVS9080BMGT,VT4396,5329
Uso Profissional - Casos de Uso	Restauração Tradicional Portuguesa: Utilizado para a confeção de assados lentos, como o cabrito ou o leitão, onde a injeção de vapor mecânico previne a desidratação da proteína. A uniformidade dos motores bidirecionais assegura que todos os tabuleiros atingem o ponto de caramelização ideal simultaneamente., Padaria e Pastelaria B2B: A configuração para tabuleiros 40x60 permite a produção técnica de pão e pastelaria fina com crosta crocante e miolo aerado. O controlo eletromecânico da temperatura até 260°C oferece a estabilidade necessária para massas que exigem um choque térmico preciso e vaporização imediata., Unidades de Catering e Banquetes: Fundamental na regeneração de pratos pré-confeccionados para eventos, mantendo a textura original dos alimentos sem saturação de humidade. A possibilidade de sobreposição permite criar colunas de cozedura independentes, duplicando a capacidade produtiva por metro quadrado de cozinha.
Uso Profissional - Introdução	Este forno a gás combinado de 6 níveis é um equipamento de alto rendimento que integra a versatilidade da convecção com o controlo do vapor direto, permitindo às cozinhas profissionais otimizar o fluxo de produção e reduzir custos energéticos. A sua compatibilidade dual entre GN1/1 e 40x60 cm, aliada ao sistema de motores bidirecionais, garante uma uniformidade térmica crítica para manter padrões de qualidade rigorosos em operações de elevado volume.

Descricao Resumida

Forno combinado a gás 6x GN1/1 ou 600x400 mm, com vapor direto e painel eletromecânico. Ideal para cozinhas profissionais de elevado volume.

Descricao Completa

forno a gás combinado — Forno Combinado — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências da restauração moderna e de cozinhas industriais, este equipamento de convecção a gás com injeção de vapor mecânico eleva a experiência culinária profissional a um novo patamar. A sua adaptabilidade a tabuleiros de dimensões GN1/1 ou 600x400 mm oferece uma flexibilidade sem precedentes na confeção de uma ampla variedade de pratos, desde assados macios a pães com crosta singular, garantindo sempre resultados de excelência.

A facilidade de utilização é assegurada por um painel de controlo eletromecânico, que permite ajustar a temperatura entre 100°C e 260°C. Este controlo preciso é crucial para confeccionar receitas diversas com total domínio. Para espaços limitados, o design empilhável deste equipamento otimiza a área disponível, duplicando a capacidade produtiva sem comprometer a eficácia. A circulação uniforme de calor é garantida por dois motores bidirecionais, promovendo uma cozedura consistente em todas as áreas do forno, indispensável para manter a qualidade em operações de alto volume.

Aplicações Profissionais

Este versátil forno industrial é a escolha ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias de renome, bem como para cozinhas de catering e centrais de produção alimentar que exigem um desempenho superior. É perfeitamente adequado para cozer, assar, gratinar e regenerar uma vasta gama de alimentos, incluindo grandes porções de carne e peixe, assim como produtos de padaria e pastelaria. A sua multifuncionalidade é um ativo valioso para estabelecimentos com elevada produção diária ou que requeiram a simultaneidade na preparação de múltiplos pratos, assegurando sempre qualidade e produtividade na cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	850 x 1041 x 951 mm
Capacidade Tabuleiros	6 (GN1/1 ou 40x60 cm)
Espaço entre Prateleiras	80 mm

Característica	Detalhe
Temperatura	100 - 260 °C
Peso Bruto	123 kg
Motores	2 bidirecionais
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno a gás combinado? A: O forno a gás combinado tem dimensões de 850 mm de largura, 1041 mm de profundidade e 951 mm de altura. Recomenda-se prever um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e manutenção, nomeadamente a parte traseira e laterais.

Q: Quais são os requisitos de instalação para este forno a gás? A: Este forno necessita de uma ligação elétrica de 230 V e uma ligação de gás. É fundamental que a instalação seja realizada por técnicos qualificados e licenciados, seguindo todas as normas de segurança vigentes para equipamentos a gás e elétricos.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste forno a gás combinado? A: A limpeza diária do interior do forno deve ser feita com detergentes específicos para fornos, seguindo as instruções do fabricante. Para a manutenção, recomenda-se verificações periódicas dos componentes de gás e elétricos por um técnico especializado para garantir o bom funcionamento e a segurança do equipamento.

Q: Este forno é compatível com que tipo de tabuleiros? A: Este forno é compatível com tabuleiros GN 1/1 ou tabuleiros de 600 x 400 mm. A capacidade é para 6 tabuleiros, com um espaço de 80 mm entre as prateleiras, permitindo uma cozedura eficiente e uniforme.

Q: Qual a vantagem do sistema de vapor direto mecânico? A: O sistema de vapor direto mecânico permite uma injeção precisa de vapor na câmara de cozedura, essencial para obter texturas ideais, especialmente em produtos de padaria e pastelaria, e para garantir a suculência em carnes e assados.