

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno a Gás Combinado 6 GN1/1 ou 40x60, Vapor Direto Mecânico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.610	<b>Modelo:</b>	FORNO GAS VAPOR DIRETO MEC UDFSG616 6x1/1-40X60
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDI

**Modelo**

FORNO GAS VAPOR DIRETO MEC UDFSG616 6x1/1-40X60

**Descricao Resumida**

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

**Descricao Completa****Forno a Gás Combinado — Principais Vantagens**

Este forno a gás combinado, com capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm, representa uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais. O seu sistema de vapor direto mecânico assegura resultados culinários de excelência, ideal para uma vasta gama de alimentos, desde assados suculentos a pães com crosta perfeita.

Com um painel eletromecânico intuitivo, este equipamento oferece controlo preciso sobre a temperatura, variando entre 100°C e 260°C, e tempo de cozedura. A possibilidade de sobreposição otimiza o espaço em cozinhas com área limitada, permitindo duplicar a capacidade de produção sem comprometer a eficiência operacional.

Equipado com dois motores bidirecionais, garante uma distribuição uniforme do calor e do vapor, resultando numa cozedura homogênea e consistente em todos os níveis. A sua construção pensada para um alto desempenho e durabilidade, assegura uma operação fiável e de longa duração, essencial em ambientes de restauração exigentes.

**Aplicações**

Ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias e cozinhas industriais que procuram um equipamento versátil e de alta capacidade. É perfeito para assar, cozer, gratinar e regenerar uma variedade de pratos, desde grandes quantidades de carne e peixe, a produtos de panificação e pastelaria. A sua flexibilidade torna-o adequado para estabelecimentos com alta demanda ou que necessitem de preparar múltiplos pratos simultaneamente, garantindo qualidade e eficiência na produção culinária diária.

**Especificações Técnicas**

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	850 x 1041 x 951 mm
<b>Capacidade Tabuleiros</b>	6 (GN1/1 ou 40x60 cm)
<b>Espaço entre Prateleiras</b>	80 mm
<b>Temperatura</b>	100 - 260 °C
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	Não especificado / 123 kg
<b>Motores</b>	2 bidirecionais
<b>Tensão</b>	230 V