

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Combinado a Gás 10x GN 1/1 ou 40x60, Vapor Direto, Painel Eletromecânico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.612	<b>Modelo:</b>	FORNO GAS VAPOR DIRETO MEC UDFSG1016 10x1/1-40x60
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
--------------	-----

**Modelo**

FORNO GAS VAPOR DIRETO MEC UDFSG1016 10x1/1-40x60

**Descricao Resumida**

Forno combinado a gás profissional com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm. Painel eletromecânico, vapor direto e temperatura até 260 °C. Ideal para hotelaria e restauração.

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

Descubra a eficiência e a precisão do nosso forno combinado a gás, concebido para cozinhas profissionais exigentes. Este equipamento versátil permite uma vasta gama de métodos de cozedura, desde assados e grelhados a vapor e mistos, garantindo resultados culinários de excelência. A operação a gás oferece uma resposta rápida ao aquecimento e controlo térmico, ideal para otimizar o consumo energético em estabelecimentos de elevado ritmo.

Equipado com um painel eletromecânico intuitivo, facilita a gestão das funções e a programação dos ciclos de cozedura, tornando-o acessível a toda a equipa. A capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm proporciona uma flexibilidade incomparável, permitindo preparar grandes volumes de alimentos em simultâneo, aumentando a produtividade da sua cozinha.

A sua robustez e design pensado para ambientes HORECA asseguram uma durabilidade prolongada e uma manutenção simplificada, representando um investimento sólido e fiável para o seu negócio.

**Aplicações**

Este forno combinado a gás é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, empresas de catering, cantinas e padarias. A sua versatilidade permite o cozinhado simultâneo de diferentes pratos, otimizando o tempo e os recursos na cozinha, sendo perfeito para operações que demandam alta performance e consistência nos resultados.

**Especificações Técnicas**

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	850 x 1041 x 1231 mm
<b>Capacidade</b>	10 tabuleiros GN 1/1 ou 40 x 60 cm
<b>Espaço entre prateleiras</b>	80 mm
<b>Temperatura</b>	100 - 260 °C
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	Não especificado / 158 kg
<b>Motor</b>	3 motores bidirecionais
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Tipo de Gás</b>	Gás (detalhe específico não fornecido)
<b>Comando</b>	Eletromecânico