

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



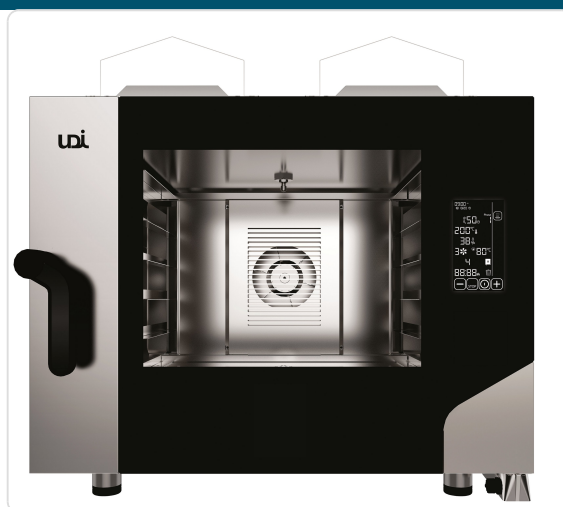
Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás 4 Tabuleiros GN 1/1 ou 40x60, Touch Digital

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.620	Modelo:	FORNO GAS VAP DIRETO PROGR UDFBMG416 4x1/1-40X60
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDI

Modelo

FORNO GAS VAP DIRETO PROGR UDFBMG416 4x1/1-40X60

Descricao Resumida

Forno combinado a gás versátil, com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm. Painel Touch para até 100 receitas e 10 fases de cozedura.

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

Desenvolvido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este forno combinado a gás representa uma solução de vanguarda para otimizar os processos culinários. A sua capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm adapta-se perfeitamente a diferentes necessidades de produção, garantindo flexibilidade e eficiência em cada utilização.

Com um painel de controlo digital Touch intuitivo, permite a configuração de até 100 receitas e 10 etapas de cozedura, assegurando resultados consistentes e de alta qualidade. A cozedura a vapor direto proporciona pratos suculentos e nutritivos, ideal para uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a vegetais e pastelaria.

A robustez e a fiabilidade deste equipamento, concebido para um ambiente HORECA, traduzem-se numa durabilidade excecional e numa manutenção simplificada, garantindo um desempenho superior a longo prazo e um excelente retorno sobre o investimento.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor HORECA, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, refeitórios industriais, pastelarias e padarias que necessitam de uma solução versátil e poderosa. É particularmente adequado para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, onde a precisão da temperatura e a capacidade de cozedura combinada são cruciais.

Excelente para cozedura de grandes quantidades de alimentos, regeneração, assados, cozedura a vapor e produtos de pastelaria, oferecendo um controlo total sobre o processo culinário e garantindo a qualidade desejada em cada confecção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	850x1035x801 mm
Capacidade de tabuleiros	4 x GN 1/1 ou 4 x 40x60 cm
Espaço entre prateleiras	80 mm
Temperatura	30-260 °C
Peso Líquido/Bruto	- / 102 kg
Motor	1 bidirecional
Tensão	230 V
Tipo de Gás	Gás
Painel de Controle	Digital Touch