

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno a Gás Combinado 6 Tabuleiros GN 1/1 ou 40x60, Programável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.622	<b>Modelo:</b>	FORNO GAS VAPOR DIRETO PROGR UDFBMG616 6x1/1-40X60
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

## Modelo

FORNO GAS VAPOR DIRETO PROGR UDFBMG616 6x1/1-40X60

## Descrição Resumida

Forno a gás combinado programável com 6 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60. Painel digital tátil com 100 receitas e 10 fases de cozedura para controlo total.

## Descrição Completa

### Forno a Gás Combinado — Vantagens Profissionais

Este forno a gás combinado, com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade, eficiência e resultados culinários de excelência. Projetado para funcionar com vapor direto e sistema programável, otimiza o processo de cozedura e garante um controlo preciso da temperatura.

Com um painel digital tátil intuitivo, o chef pode configurar e guardar até 100 receitas, cada uma com até 10 fases de cozedura, permitindo recriar pratos complexos com consistência e facilidade. A qualidade superior deste equipamento reflete-se na sua capacidade de adaptação a diferentes métodos de cozedura, desde assados suculentos a preparações delicadas com vapor.

A incorporação de dois motores bidirecionais assegura uma distribuição homogénea do calor no interior da câmara, eliminando pontos quentes e garantindo uma cozedura uniforme em todos os níveis. Este aspeto é crucial para a padronização da qualidade em produções de volume, tornando-o indispensável em qualquer operação de restauração de sucesso.

### Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering, refeitórios industriais e pastelarias. A sua capacidade de processar simultaneamente diferentes pratos ou grandes volumes torna-o ideal para operações com picos de procura e menus variados. É uma ferramenta essencial para assar, cozer a vapor, regenerar e gratinar com precisão e rapidez.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (LPA)</b>	850x1035x951 mm
<b>Capacidade de Tabuleiros</b>	6 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60
<b>Espaço entre Prateleiras</b>	80 mm
<b>Gama de Temperatura</b>	30-260 °C
<b>Peso Bruto</b>	123 kg
<b>Motores</b>	2, bidirecionais
<b>Tensão</b>	230 V