

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno a Gás Combinado 10 Tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.624	Modelo:	FORNO GAS VAP DIRETO PROGR UDFBMG1016 10x1/1-40X60
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
--------------	-----

Modelo

FORNO GAS VAP DIRETO PROGR UDFBMG1016 10x1/1-40X60

Descrição Resumida

Forno a gás combinado de alta performance para cozinhas profissionais. Com 10 tabuleiros GN 1/1 ou 600x400 mm e painel tátil digital para até 100 receitas.

Descrição Completa

Forno a Gás Combinado – Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a versatilidade com este forno a gás combinado, ideal para otimizar as operações em cozinhas profissionais. Com capacidade para 10 tabuleiros e um painel digital tátil intuitivo, este equipamento permite uma gestão culinária precisa e adaptável a uma vasta gama de pratos.

Equipado com motores bidirecionais, garante uma distribuição de calor uniforme, resultando em cozeduras homogêneas e de alta qualidade. A sua capacidade de programar até 100 receitas com 10 etapas de cozedura assegura a consistência e a excelência em cada preparação, minimizando o desperdício.

A construção robusta e os componentes de alta durabilidade garantem uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo, reduzindo os custos de manutenção a longo prazo e aumentando a rentabilidade do seu negócio. Este forno combinado a gás é fundamental para estabelecimentos que procuram desempenho superior e fiabilidade.

Aplicações

Este forno a gás combinado é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cozinhas industriais, padarias e pastelarias. A sua flexibilidade permite cozinhar, assar, grelhar e vaporizar uma ampla gama de alimentos, desde carnes e peixes a produtos de pastelaria e pão.

É particularmente indicado para operações com elevado volume de produção que exigem consistência e rapidez, adaptando-se facilmente a diferentes horários de serviço e picos de demanda. A versatilidade do painel tátil e a programação de receitas tornam-no indispensável para chefs que procuram inovar e replicar pratos complexos com facilidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	850x1035x1231 mm
Capacidade de tabuleiros	10 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm
Espaço entre prateleiras	80 mm
Temperatura	30-260 °C
Peso Líquido	158 kg
Motor	3 bidirecionais
Tensão	230 V
Tipo de Energia	Gás