

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Forno a Gás de Vapor Direto Touch 4x GN1/1-40x60, 500 Receitas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.646	<b>Modelo:</b>	FORNO GAS VAPOR DIRETO TOUCH UDFTSG416 4x1/1-40X60
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

## Modelo

FORNO GAS VAPOR DIRETO TOUCH UDFTSG416 4x1/1-40X60

## Descrição Resumida

Forno a gás de vapor direto com painel tátil e 500 receitas programáveis. Capacidade 4x GN1/1 ou 40x60, temperatura 30-260°C. Ideal para hotelaria.

## Descrição Completa

### Forno a Gás de Vapor Direto Touch — Principais Vantagens

Este forno profissional combina a eficiência do gás com a precisão do vapor direto, garantindo uma confeção excepcional para uma vasta gama de pratos. A interface tátil intuitiva e as 500 receitas programáveis simplificam a operação, permitindo que a sua equipa atinja resultados consistentes e de alta qualidade com um mínimo esforço.

Com múltiplas opções de abertura da porta (60°, 90°, 120°, 180°), oferece versatilidade e segurança na gestão do espaço na sua cozinha. A tecnologia avançada otimiza o consumo energético, refletindo-se numa operação mais económica e sustentável para o seu negócio HORECA.

A homogeneidade na cozedura é assegurada pela distribuição uniforme do calor e vapor, ideal para pastelaria, assados, e pratos de cozinha gourmet. É um investimento que eleva a capacidade e a qualidade da produção culinária do seu estabelecimento.

### Aplicações

Este forno a gás de vapor direto é ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes de média e grande dimensão, pastelarias, padarias, e empresas de catering que exijam elevadas capacidades de produção e versatilidade culinária. É perfeitamente adequado para cozinhar, assar, gratinar ou regenerar alimentos, otimizando o fluxo de trabalho em operações de alto volume.

A sua capacidade de 4 tabuleiros GN1/1 ou 40x60 cm permite uma gestão eficiente de várias preparações em simultâneo, sendo uma solução robusta para estabelecimentos que procuram maximizar a produtividade e a qualidade dos seus pratos.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	850x1035x800 mm
<b>Capacidade de Tabuleiros</b>	4x GN1/1 ou 4x 40x60
<b>Espaço entre Tabuleiros</b>	80 mm
<b>Gama de Temperatura</b>	30 - 260 °C
<b>Peso Líquido</b>	102 kg
<b>Motor</b>	1 Bidirecional
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Número de Receitas Programáveis</b>	500