

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás Touch 6xGN1/1 - 40x60

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.648	Modelo:	UD2106.648
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	123 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 950 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
--------------	------

Modelo	UD2106.648
FAQ	<p>Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste forno? A: O forno combinado a gás tem dimensões de 850x1035x950 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, recomenda-se prever um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação e manutenção, além de acesso para as ligações de gás e eletricidade., Q: Quais são os requisitos técnicos para a instalação deste forno, em termos de gás e eletricidade? A: Este forno requer uma ligação de gás e uma ligação elétrica de 230 V. A instalação de gás deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis. Recomenda-se também uma tomada elétrica com ligação à terra e disjuntor adequado para equipamentos de cozinha profissional., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária e periódica do forno? A: A limpeza diária envolve a remoção de resíduos alimentares e a limpeza das superfícies internas e externas com produtos desengordurantes adequados para uso alimentar. Para a manutenção periódica, é aconselhável verificar as vedações da porta, os injetores de gás e o sistema de vapor, além de programar revisões técnicas profissionais anuais para garantir o desempenho e a segurança do equipamento., Q: Este forno inclui acessórios adicionais ou que acessórios são compatíveis para potenciar o seu uso? A: O forno é fornecido pronto a usar, mas pode ser complementado com uma variedade de acessórios como carrinhos de suporte, tabuleiros gastronorm de diferentes tamanhos (GN1/1 e 40x60 cm), e produtos específicos para descalcificação e limpeza do sistema de vapor. Contacte-nos para saber mais sobre os acessórios compatíveis.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	forno combinado a gás, forno profissional, forno a vapor
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12919
Alt Text Imagens	Forno Gas Vapor Direto Touch Udftsg616 6x1/1-40x60 Forno combinado Udftsg616 a gás com vapor direto e painel touch, capacidade 6 GN 1/1 ou 6 tabuleiros 40x60.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Forno Gas Vapor Direto Touch Udftsg616 6x1/1-40x60
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Convertores Mistos > Gás
Categorias Secundárias	FORNOS > Convertores Mistos, FORNOS
Upsells (SKU Título)	MS1.101.781.021,EUXFT193,GR443SF

Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize a abertura da porta a 60° para libertação controlada do vapor antes da extração total dos tabuleiros, prevenindo acidentes térmicos e protegendo a integridade dos painéis eletrônicos., Programe ciclos de pré-aquecimento 15% acima da temperatura de cozedura para compensar a perda térmica durante o carregamento de 6 níveis de GN1/1., Aproveite a função de receitas programáveis para definir fases distintas de cozedura, como vapor inicial para expansão de massas seguido de convecção seca para a caramelização (reação de Maillard)., Garanta a instalação de um sistema de descalcificação de água para proteger os injetores de vapor direto e prolongar a vida útil dos componentes internos do forno.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha Executivo, Gestor de Unidade de Restauração Coletiva, Responsável de Produção de Padaria e Pastelaria</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Pode contar com 500 receitas programáveis, que se activam com um simples toque para confeccionar os seus pratos de forma homogénea e pode variar as técnicas de cozedura a oferecer aos seus clientes graças à possibilidade de utilizar o vapor. O forno possui abertura de porta de 60 °, 90 °, 120 ° e 180 °. O avanço tecnológico está finalmente disponível para a sua cozinha graças a tecnologias inovadoras.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 850x1035x950 mm
 Capacidade de tabuleiros 6 nr
 Espaço entre prateleiras 80 mm
 Temperatura 30 - 260 °C
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 123 kg
 Motor 2 bidirecional nr 2</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>VTVS7040BMGT,HRCNS9008S,HRCNS9004S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Serviço de À La Carte em Restaurantes Médios: Utilização da função de vapor direto para a confeção de peixes e legumes preservando texturas e cores, alternando rapidamente para a convecção com controlo de humidade para selagem de carnes. A precisão térmica permite manter a consistência do menu independentemente da rotatividade da equipa de cozinha., Produção de Padaria e Pastelaria Fina: Aproveitamento da compatibilidade com tabuleiros 40x60 para a cozedura de massas levedadas e pastelaria técnica, onde o sistema de motores bidirecionais garante que o calor atinja uniformemente todos os níveis, evitando a necessidade de rodar tabuleiros manualmente., Regeneração em Unidades de Catering: Aplicação do modo combinado para regenerar pratos confeccionados previamente (Cook & Chill), devolvendo a temperatura de serviço sem ressecar os alimentos, otimizando o tempo de resposta em eventos ou banquetes com elevado volume de empratamento.</p>

Uso Profissional - Introdução

Este forno combinado a gás representa uma solução de alta performance para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficiência energética, permitindo alternar entre convecção seca e vapor direto para garantir a máxima retenção de humidade nos alimentos. A interface Touch com capacidade para 500 receitas assegura a padronização de processos críticos, enquanto o sistema bidirecional de ventilação oferece uma uniformidade térmica indispensável para operações que não podem comprometer a qualidade em momentos de pico.

Descricao Resumida

Forno combinado a gás touch com capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 ou 40x60 cm, vapor direto e 500 receitas programáveis. Versatilidade para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

forno combinado a gás — Forno a Gás Profissional — Principais Vantagens

Maximize a eficiência da sua cozinha profissional com este forno combinado a gás, concebido para oferecer um desempenho excepcional em ambientes de hotelaria e restauração. A sua tecnologia avançada de vapor direto permite uma confeção precisa e uniforme, ideal para uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a preparações delicadas, preservando a humidade e realçando os sabores naturais dos ingredientes.

Com 500 receitas programáveis e uma interface tátil intuitiva, este equipamento simplifica as operações diárias, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade com um simples toque. A flexibilidade da cozedura a vapor otimiza a textura e o sabor dos alimentos, enquanto a distribuição homogénea do calor assegura uma confeção perfeita em todos os níveis.

A construção robusta e o sistema de abertura da porta em múltiplos ângulos (60°, 90°, 120° e 180°) facilitam o acesso e a manipulação dos tabuleiros, contribuindo para uma operação segura e conveniente em cozinhas com elevado volume de trabalho. Este aparelho representa um avanço tecnológico que otimiza a produtividade e a versatilidade culinária, elevando o padrão da sua oferta gastronómica.

Aplicações Profissionais

Este forno a gás é a escolha ideal para restaurantes de média a grande dimensão, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que exigem um equipamento versátil e de alto desempenho. É perfeitamente adequado para assar, cozer a vapor, grelhar e regenerar, adaptando-se a ementas

diversificadas e a diferentes técnicas culinárias.

Garanta a qualidade dos seus cozinhados, seja em períodos de pico ou na preparação de banquetes, graças à sua capacidade de tabuleiros e à gestão precisa da temperatura. A tecnologia de injeção de vapor é particularmente útil para a confeção de peixes, vegetais e produtos de padaria/pastelaria, mantendo a humidade e realçando os sabores naturais dos ingredientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	850 x 1035 x 950 mm
Capacidade de Tabuleiros	6 (compatível com GN1/1 ou 40x60 cm)
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Gama de Temperatura	30 - 260 °C
Peso Líquido	123 kg
Motores Bidirecionais	2
Tensão	230 V
Receitas Programáveis	500
Abertura da Porta	60°, 90°, 120°, 180°

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata de tabuleiros do forno?

Este aparelho tem capacidade para 6 tabuleiros, compatíveis com os formatos Gastronorm 1/1 ou tabuleiros de pastelaria com dimensões 40x60 cm, oferecendo grande versatilidade para diversas produções.

É possível preparar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, graças ao sistema de vapor direto e aos dois motores bidirecionais, este forno de convecção proporciona uma cozedura homogénea, permitindo a preparação simultânea de diversos alimentos sem transferência de sabores ou aromas, ideal para otimizar o tempo e a produção da sua cozinha.

Onde pode este tipo de forno ser aplicado?

Este forno é ideal para qualquer estabelecimento do setor alimentar profissional, como restaurantes, hotéis e pastelarias industriais, que procurem um equipamento versátil para cozedura a vapor, assados e regeneração de alimentos com alta qualidade e eficiência.

Quais são os requisitos técnicos para a instalação deste forno combinado?

Este forno requer uma ligação de gás e uma ligação elétrica de 230 V. A instalação de gás deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis. Recomenda-se também uma tomada elétrica com ligação à terra e disjuntor adequado para equipamentos de cozinha profissional, garantindo assim a segurança e o bom funcionamento do equipamento.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária e periódica do equipamento?

A limpeza diária envolve a remoção de resíduos alimentares e a higienização das superfícies internas e externas com produtos desengordurantes adequados para uso alimentar. Para a manutenção periódica, é aconselhável verificar as vedações da porta, os injetores de gás e o sistema de vapor, além de programar revisões técnicas profissionais anuais para garantir o desempenho e a segurança do equipamento a longo prazo.