

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

Forno Combinado a Gás 10 Tabuleiros GN 1/1 com Vapor

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.650	Modelo:	2106.650
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	158 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 1230 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2106.650

Descricao Resumida

Forno combinado a Gás com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60 cm. Com vapor direto e 500 receitas programáveis para cozedura eficiente.

Descricao Completa

Forno a Gás — Principais Vantagens

Este inovador forno combinado a gás oferece uma solução de confeção versátil e eficiente para qualquer cozinha profissional. Com a capacidade de alternar entre convecção e vapor, terá o controlo total sobre a preparação dos seus pratos. A programação intuitiva permite o acesso a 500 receitas predefinidas, assegurando resultados homogéneos com um simples toque. A estrutura robusta e a tecnologia de ponta garantem durabilidade e desempenho superiores, essenciais para o ritmo acelerado da hotelaria e restauração.

Independentemente da técnica culinária, desde assar a vaporizar, este equipamento assegura uma cozedura uniforme, realçando o sabor e a textura dos alimentos. A amplitude de abertura da porta oferece ergonomia e segurança, facilitando o manuseamento dos tabuleiros, mesmo nos momentos de maior volume de trabalho. É um investimento que otimiza a produtividade da sua equipa e eleva a qualidade da oferta gastronómica do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Concebido para responder às exigências de cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, hotéis e serviços de catering, este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações. Desde a preparação de grandes quantidades de legumes no vapor, assados suculentos, até à cozedura de pães e pasteleria, a sua versatilidade surpreende. Comandos táteis e a programação de receitas tornam-no perfeito para operações que necessitam de consistência e rapidez.

Adicionalmente, esta unidade de cozinha é uma mais-valia para refeitórios e instituições com elevada produção alimentar, onde a homogeneidade na cozedura e a eficiência energética são cruciais. A sua construção pensada para o ambiente profissional garante uma limpeza fácil e manutenção simplificada, contribuindo para a longevidade do investimento e para a higiene da sua cozinha comercial.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	850 x 1035 x 1230 mm

Característica	Valor
Capacidade de Tabuleiros	10 (GN 1/1 ou 40x60 cm)
Espaço entre Prateleiras	80 mm
Temperatura	30 - 260 °C
Peso Líquido/Bruto	158 Kg
Motor	3 bidirecional
Energia Térmica	18 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno comporta?

Este forno foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros, compatíveis com os formatos GN 1/1 e 40x60 cm, proporcionando uma grande flexibilidade na confeção de diversos pratos simultaneamente.

É possível programar receitas personalizadas?

Sim, o aparelho permite programar até 500 receitas, que se ativam com um simples toque. Isto viabiliza a personalização do processo de confeção para atender às especificidades de cada estabelecimento.

Como funciona a tecnologia de vaporização direta neste equipamento?

O sistema de vapor direto injeta vapor de forma controlada na câmara de cozedura, garantindo que os alimentos mantenham a humidade e cozinhem de forma uniforme, essencial para pratos mais delicados e saudáveis.

Que tipo de estabelecimentos pode beneficiar mais com a aquisição deste aparelho?

Ideal para restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e cozinhas de catering que necessitam de um equipamento com alta capacidade de produção, versatilidade nas técnicas de cozedura e funcionalidades programáveis para otimizar o trabalho diário.

Quais os benefícios de ter um motor bidirecional no forno?

O motor bidirecional assegura uma distribuição de calor mais consistente e uniforme dentro da câmara, evitando pontos frios ou quentes e resultando numa cozedura mais eficiente e de qualidade superior em todos os níveis dos tabuleiros.