

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 Profissional Conveter 20x GN 1/1 com Vapor e Touch

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.652	Modelo:	FORNO GAS VAP DIRETO TOUCH UDFTSG2011 20x1/1 GN
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descrição Resumida

Forno profissional a gás, com vapor direto e controlo tátil. Capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1 e 500 receitas programáveis, ideal para alta gastronomia.

Descrição Completa

Forno a Gás Profissional Conveter — Vantagens Incomparáveis para a sua Cozinha

Este sistema de cocção avançado foi concebido para responder às exigências elevadas de qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de alta gastronomia a grandes refeitórios e hotéis. A sua tecnologia de vapor direto permite a confeção de pratos homogéneos e suculentos, preservando o sabor e a textura dos alimentos, essenciais para uma experiência gastronómica superior.

Com uma interface touch intuitiva e capacidade de armazenar até 500 receitas programáveis, este forno assegura uma operação simplificada e consistente. A flexibilidade de técnicas de cozedura, aliada à abertura de porta em múltiplos ângulos (60°, 90°, 120°, 180°), otimiza o fluxo de trabalho na cozinha, aumentando a produtividade e a segurança operacional.

A robustez e a fiabilidade são pilares deste equipamento, garantindo um desempenho duradouro mesmo sob uso intensivo. A sua eficiência energética, potenciada pelo funcionamento a gás e um sistema de motor bidirecional de quatro unidades, contribui para a redução dos custos operacionais e um menor impacto ambiental, fatores cruciais para a gestão moderna de estabelecimentos HORECA.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram precisão e flexibilidade na confeção. A capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1 torna-o perfeito para grandes volumes de produção, seja para banquetes, buffets ou serviço à carta. A função de vapor é especialmente benéfica para vegetais, peixes e carnes delicadas, enquanto o controlo de temperatura alargado permite assar e cozer uma vasta gama de pratos com exatidão.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	930x1162x1954 mm
Capacidade de Tabuleiros	20 tabuleiros Gastronorm 1/1
Espaço entre Prateleiras	66 mm
Gama de Temperatura	30-260 °C
Peso Líquido	277 Kg
Motor Bidirecional	4 unidades
Tensão	230 V