

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Combinado Profissional a Gás 20 GN 1/1 com Painel Tátil

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.652	<b>Modelo:</b>	UD2106.652
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	277 kg	<b>Dimensões:</b>	930 x 1162 x 1954 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDEX

<b>Modelo</b>	UD2106.652
<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais são as dimensões do forno e o espaço necessário para a instalação? A: As dimensões do forno são 930x1162x1954 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço adequado para ventilação e acesso para manutenção, além da abertura da porta., Q: Quais são os requisitos de instalação para este forno a gás? A: Este forno requer uma ligação a gás e uma tensão elétrica de 230 V. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento. É fundamental seguir as normas de segurança para instalações a gás e elétricas em cozinhas profissionais., Q: Como é feita a manutenção e limpeza deste forno profissional? A: A limpeza regular é essencial para a longevidade do forno e para a higiene. O manual do utilizador contém instruções detalhadas para a limpeza dos componentes internos e externos. Geralmente, a limpeza envolve produtos específicos para fornos profissionais e a remoção frequente de resíduos alimentares. A manutenção preventiva, realizada por técnicos especializados, garante o bom desempenho e a segurança do equipamento., Q: Este forno inclui acessórios ou quais são os compatíveis? A: O forno é compatível com tabuleiros GN 1/1. Quaisquer acessórios adicionais, como suportes específicos ou tabuleiros extra, são vendidos separadamente. Para mais informações sobre acessórios compatíveis, por favor, consulte o nosso catálogo ou entre em contacto com o nosso apoio ao cliente., Q: Qual é a capacidade de tabuleiros e a gama de temperatura do forno? A: O forno tem capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, com um espaço de 66 mm entre cada prateleira. A gama de temperatura varia entre 30 °C e 260 °C, permitindo uma vasta variedade de preparações culinárias, desde cozeduras delicadas a assados a altas temperaturas.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Forno a Gás Profissional, Forno Conveter a Gás, Forno Combinado GN 1/1
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12923
<b>Alt Text Imagens</b>	Forno Gas Vap Direto Touch Udftsg2011 20x1/1 Gn Forno combinado a gás industrial com painel touch e capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1 em aço inoxidável.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Forno Gas Vap Direto Touch Udftsg2011 20x1/1 Gn
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FORNOS > Convertores Gastronomia > Gás

<b>Categorias Secundárias</b>	FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	UD2186.337A
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Maximize a eficiência operacional programando as fases de cozedura no painel touch para que assistentes de cozinha possam operar o equipamento com erro zero., Utilize a abertura de porta a 60° ou 90° durante o serviço para evitar a perda excessiva de calor e proteger o operador do vapor frontal direto., Aproveite o sistema de quatro motores bidirecionais para garantir uma circulação de ar perfeita em cargas completas, evitando zonas frias nos tabuleiros centrais., Realize a calibração periódica do sistema de vapor direto para assegurar a precisão na hidratação de produtos de pastelaria e padaria industrial.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha Executivo de Hotéis, Gestor de Operações de Catering e Eventos, Diretor de F&B de Unidades de Restauração Coletiva
<b>Descrição Curta Original</b>	<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>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 930x1162x1954 mm  Capacidade de tabuleiros 20 nr  Espaço entre prateleiras 66 mm  Temperatura 30-260 °C  Peso Líquido: - Bruto: Kg 277 kg  Motor 4 bidirecional nr 4</p> <p>Tensão: 230 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	SM5140027,HE232187,HE566008
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Banquetes e Eventos em Unidades Hoteleiras: Utilização da capacidade total de 20 tabuleiros para a regeneração simultânea de pratos empratados ou confeção em massa de proteínas, garantindo que centenas de refeições saem com a mesma temperatura e textura através do sistema de vapor direto., Produção em Cozinhas Centrais e Catering: Execução de ciclos de cozedura noturna ou produção antecipada de guarnições e legumes a vapor, onde a estabilidade térmica e o motor bidirecional asseguram uma cozedura uniforme sem necessidade de rodar manualmente os tabuleiros., Assados Tradicionais em Restaurantes de Grande Volume: Exploração da amplitude térmica até 260°C combinada com injeção de vapor para selar carnes rapidamente, mantendo a suculência interna e reduzindo a perda de peso do produto final, fator crítico para o controlo de food cost.

## Uso Profissional - Introdução

Este forno a gás de alta capacidade é o centro nevrálgico para operações HORECA de grande escala, combinando a potência térmica do gás com a precisão digital de um interface touch para garantir resultados homogêneos em 20 níveis GN 1/1. Projetado para ambientes de produção intensiva, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho através de 500 programas de cozedura, permitindo que as cozinhas profissionais mantenham padrões de qualidade rigorosos com custos energéticos controlados e máxima rentabilidade por metro quadrado.

## Descricao Resumida

Forno combinado a gás de alta capacidade com painel tátil. Ideal para cozinhas profissionais, 20 tabuleiros GN 1/1, 500 receitas programáveis.

## Descricao Completa

### Forno a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este sistema de cozedura avançado foi meticulosamente 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 homogêneos e suculentos, preservando o sabor e a textura dos alimentos, critérios essenciais para uma experiência gastronómica superior e satisfatória.

Com um interface tátil intuitivo e capacidade para armazenar até 500 receitas programáveis, este equipamento assegura uma operação simplificada e consistente, elevando a produtividade. A notável flexibilidade de técnicas de cozedura, complementada pela abertura de porta em múltiplos ângulos (60°, 90°, 120°, 180°), otimiza fluidamente o fluxo de trabalho na sua cozinha, contribuindo significativamente para um ambiente mais eficiente e seguro.

A robustez e a fiabilidade são pilares inabaláveis deste aparelho, 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 inegavelmente para a redução dos custos operacionais e um menor impacto ambiental, fatores cruciais para a gestão moderna de estabelecimentos de restauração e hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cozinhas industriais, empresas de catering e hotéis que procuram precisão e flexibilidade na confeção culinária. A generosa capacidade para 20 tabuleiros Gastronorm 1/1 torna-o ideal para grandes volumes de produção, seja para banquetes, buffets ou serviço à carta, garantindo sempre a máxima qualidade. A função de vapor é especialmente benéfica para legumes, peixes e carnes delicadas, enquanto o controlo de temperatura alargado permite assar e cozer uma vasta gama de pratos com exatidão e uniformidade.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	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

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi desenhado para acomodar até 20 tabuleiros Gastronorm 1/1, otimizando a capacidade de produção em ambientes profissionais de elevado volume.

### É possível programar receitas personalizadas?

Sim, o forno permite guardar até 500 receitas programáveis, acionáveis através do painel tátil, garantindo consistência e eficiência na preparação dos pratos e padronização.

### Quais os tipos de cozedura que este forno oferece?

Este equipamento versátil permite variar as técnicas de cozedura graças à capacidade de utilizar vapor direto, sendo ideal para cozedura, assados e regeneração de diversas preparações culinárias.

### Quais as dimensões do forno e o espaço necessário para a instalação?

As dimensões do forno são 930x1162x1954 mm (largura x profundidade x altura). É crucial garantir espaço adequado para ventilação e acesso para manutenção, além da abertura da porta, para assegurar o bom funcionamento.

### Quais os requisitos de instalação para este forno a gás?

Este forno requer uma ligação a gás e uma tensão elétrica de 230 V. Recomenda-se vivamente a instalação por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do

equipamento conforme as normas em vigor.