

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno a Gás Carregável para 16 Tabuleiros 600x400mm com Touch Screen

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.660	<b>Modelo:</b>	FORNO GAS CARRELADO TOUCH UDFTSG1664 16x60x40
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

**Modelo**FORNO GAS CARRELADO TOUCH UDFTSG1664  
16x60x40**Descrição Resumida**

Forno a gás de convecção com painel tátil, capacidade para 16 tabuleiros 600x400mm e sistema de vapor direto. Ideal para padarias e restaurantes.

**Descrição Completa**

## forno a gás profissional — Forno a Gás de Convecção Touch Screen – Principais Vantagens

Desenvolvido para as mais exigentes cozinhas profissionais, este forno a gás de convecção com painel tátil oferece um controlo preciso e uma eficiência energética superior, otimizando os processos de cozedura em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Com uma capacidade robusta para 16 tabuleiros 600x400mm e quatro ventiladores bidirecionais, garante uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, resultando em produtos consistentemente bem confeccionados. A sua interface intuitiva e funcionalidades avançadas permitem programar até 500 receitas com 10 fases de cozedura, maximizando a produtividade.

A incorporação de um sistema automático de lavagem e a porta batente com abertura ajustável facilitam a manutenção e a operação diária, enquanto o carro extraível com rodas e travões assegura a segurança e a mobilidade dentro do espaço de trabalho. Estas características contribuem para uma operação mais limpa, económica e ergonómica, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar e eficiência.

## Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis, padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram alta performance e precisão. Perfeito para a cozedura de pão, bolos, assados, e uma vasta gama de pratos que requerem controlo de temperatura rigoroso e uniformidade de cozedura.

A capacidade para 16 tabuleiros 600x400mm torna-o adequado para operações de produção contínua, permitindo otimizar o tempo e os recursos. A versatilidade do painel tátil e dos programas de cozedura pré-definidos adapta-se a diferentes métodos culinários, garantindo resultados

excepcionais em qualquer contexto profissional.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	930 x 1160 x 2060 mm
Capacidade	16 tabuleiros de 600x400mm
Distância entre Prateleiras	80 mm
Gama de Temperatura	30 - 260 °C
Peso Líquido	277,2 kg
Ventiladores Bidirecionais	4
Tensão	230 V
Programas de Cozedura	500 com 10 fases (possíveis)
Controlo de Temperatura	2 sondas digitais
Função Pré-aquecimento	180 °C
Sistema de Lavagem	Automático incluído
Carro Extraível	Com pega e rodas com travões
Abertura da Porta	Ajustável (60°, 90°, 120°, 180°)
Ligação	Porta USB