

# 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 de Convecção com Vap. Direto Touch 10x2/1 GN

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.755	<b>Modelo:</b>	FORNO GAS VAP DIRETO TOUCH UDFTSG1021 10x2/1GN
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO GAS VAP DIRETO TOUCH UDFTSG1021 10x2/1GN

### Descricao Resumida

Forno a gás de convecção com vapor direto e controlo tátil, capacidade para 10 tabuleiros 2/1 GN, ideal para alta produção em restauração.

## Descricao Completa

### Forno a Gás Profissional — Forno a Gás de Convecção – Principais Vantagens

Este forno a gás de convecção com vapor direto e controlo tátil é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram aliar alta produtividade com uma qualidade excepcional nos resultados. Com uma capacidade para 10 tabuleiros 2/1 GN, foi projetado para responder às exigências de restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de volume sem comprometer a perfeição culinária.

A tecnologia avançada e o design ergonómico conjugam-se para oferecer uma condensação de facilidade de uso, controlo preciso de temperatura entre 30 e 260 °C e durabilidade. Este equipamento assegura uma distribuição uniforme do calor para garantir uma cozedura homogénea, essencial para a satisfação do cliente em qualquer estabelecimento HORECA.

A sua construção robusta e funcionalidade intuitiva garantem uma operação eficiente e segura. É a escolha inteligente para profissionais que não abdicam da excelência e da eficiência, proporcionando um retorno significativo sobre o investimento através da otimização dos processos de confeção e da redução de tempos de preparação.

### Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande e médio porte, hotéis, refeitórios, cozinhas industriais e empresas de catering. A sua capacidade generosa e versatilidade tornam-no ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos, desde assados e pratos cozinhados a vapor, garantindo sempre resultados de topo.

É uma ferramenta indispensável para chefs e cozinheiros que procuram eficiência na produção, mantendo os mais altos padrões de qualidade alimentar. A sua capacidade de resposta a diversas necessidades culinárias permite a confeção de um menu variado e ambicioso, adaptando-se a qualquer tipo de cozinha profissional com excelência.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	850x1035x1230 mm
<b>Capacidade de tabuleiros</b>	10x2/1 GN
<b>Espaço entre prateleiras</b>	80 mm
<b>Temperatura</b>	30 - 260 °C
<b>Peso Líquido</b>	158 kg
<b>Motores bidirecionais</b>	3
<b>Tensão</b>	230 V