

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Gás Convecção Touch 10x2/1 GN Professional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.755	<b>Modelo:</b>	UD2106.755
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	158 kg	<b>Dimensões:</b>	850 x 1035 x 1230 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2106.755

**FAQ**

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno a gás? A: O Forno a Gás Profissional de Convecção Touch 10x2/1 GN possui dimensões de 850x1035x1230 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional para permitir a ventilação adequada e o acesso para manutenção., Q: Quais os requisitos de instalação para este forno a gás? A: Este forno requer uma ligação elétrica de 230 V para o seu funcionamento e uma ligação à rede de gás. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento., Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza deste forno? A: A manutenção regular inclui a limpeza diária do interior do forno e dos acessórios removíveis. Utilize produtos de limpeza específicos para equipamentos de cozinha profissional e siga as instruções do fabricante. Recomenda-se também inspeções periódicas por um técnico especializado., Q: Qual o período de garantia e a assistência técnica oferecida para este forno a gás? A: A garantia para este forno cobre defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre o período de garantia e os serviços de assistência técnica disponíveis no seu país, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente., Q: Este forno é compatível com que tipo de tabuleiros e quais os acessórios incluídos? A: O forno é compatível com tabuleiros de tamanho 2/1 GN e possui capacidade para 10 desses tabuleiros. O espaço entre cada prateleira é de 80 mm, permitindo uma boa circulação de ar. Para informação sobre acessórios incluídos ou compatíveis, por favor, consulte a ficha técnica do produto ou contacte-nos.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Forno a Gás Profissional, Forno Convecção Vapor, Forno Gastronomia 10 GN

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12971

**Alt Text Imagens**

Forno Gas Vap Direto Touch Udftsg1021 10x2/1gn Forno a gás combinado digital 10xGN 2/1 em aço inoxidável com painel tátil para cozinha profissional e restauração.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Forno Gas Vap Direto Touch Udftsg1021 10x2/1gn

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

FORNOS &gt; Convertores Gastronomia &gt; Gás

**Categorias Secundárias**

FORNOS &gt; Convertores Gastronomia, FORNOS

**Upsells (SKU | Título)**

EX19000755,EX19000756,EX19000757

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Maximize a eficiência energética programando ciclos de pré-aquecimento 15% acima da temperatura de cozedura para compensar a perda térmica durante o carregamento de 10 tabuleiros 2/1., Utilize a função de vapor direto nos primeiros minutos da cozedura de padaria industrial para obter uma crosta estaladiça e brilhante através da gelatinização do amido., Implemente um plano de descalcificação rigoroso no sistema de injeção de água para assegurar a longevidade dos bicos atomizadores e a precisão do painel touch., Aproveite a largura dos tabuleiros 2/1 para cozinhar proteínas e guarnições no mesmo nível, garantindo que os tempos de cozedura são compatíveis para otimizar o rácio de ocupação do forno.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chefes de Cozinha de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Eventos, Diretores de Produção de Cozinhas Industriais e Refeitórios</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Com capacidade para 10 tabuleiros 2/1GN, o forno foi concebido para todos os restaurantes que aliam quantidade/qualidade como ponto forte. Uma condensação de tecnologia, design e facilidade de uso. Equipado com pés reguláveis ??e fechadura com abertura de 60°, 90°, 120° e 180° para satisfazer as necessidades do profissional em todos os momentos.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 850x1035x1230 mm&lt;br /&gt; Capacidade de tabuleiros 10x2/1GN nr&lt;br /&gt; Espaço entre prateleiras 80 mm&lt;br /&gt; Temperatura 30 - 260 °C&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: Kg 158 kg&lt;br /&gt; Motor 3 bidirecional nr 3&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRFT7508S,HRPLL7508E,HRPLL7508S</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Banquetes e Eventos de Grande Escala: Utilização da capacidade total 2/1 GN para a regeneração simultânea de centenas de doses ou para o assado lento de peças inteiras de carne, garantindo a suculência através do sistema de vapor direto e a uniformidade de cor graças aos três motores bidirecionais., Cozinhas Centrais e Refeitórios: Produção contínua de guarnições e vegetais a vapor ou assados em tabuleiros profundos, aproveitando o espaçamento de 80 mm entre calhas para maximizar a circulação de ar e reduzir os tempos de ciclo em períodos de pico de serviço., Restauração Tradicional de Alto Volume: Confeção de pratos típicos da gastronomia portuguesa, como bacalhau assado ou cabrito, utilizando o controlo tátil para programar fases distintas de cozedura que combinam convecção seca para dourar e injeção de vapor para manter a textura interna.</p>
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	<p>O Forno a Gás de Convecção com Vapor Direto 10x2/1 GN é uma unidade de alta performance concebida para operações de grande escala que exigem versatilidade térmica e gestão precisa de humidade. A combinação da potência do gás com a capacidade de 10 níveis 2/1 GN permite uma produção massiva e homogénea, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas centrais e unidades hoteleiras onde a consistência e a rapidez de recuperação de temperatura são críticas para a rentabilidade operacional.</p>

## 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 e hotelaria.

## Descricao Completa

### Forno Gás Profissional — Forno Conveter a Gás — Principais Vantagens

---

Este sistema de confeção a gás, com o seu controlo tátil intuitivo, representa um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que ambicione elevada produtividade sem abdicar da qualidade superior nos resultados culinários. Projetado para acomodar 10 tabuleiros 2/1 GN, este combi-oven responde eficientemente às necessidades de restaurantes, unidades hoteleiras e serviços de catering que requerem grande volume de produção e, simultaneamente, anseiam por perfeição na confeção dos alimentos.

A sua tecnologia de ponta, aliada a uma conceção ergonómica, assegura uma operação simplificada, um controlo térmico rigoroso entre 30 °C e 260 °C e uma durabilidade notável. Este equipamento garante uma distribuição de calor consistente, essencial para uma cozedura uniforme que satisfaz os padrões mais exigentes do setor gastronómico.

Com uma estrutura robusta e funcionalidades de operação intuitivas, a utilização deste aparelho é segura e altamente eficaz. É a escolha sensata para profissionais que procuram a excelência e a eficiência, proporcionando um retorno significativo do investimento através da otimização dos processos de confeção e da redução dos tempos de preparação.

### Aplicações Profissionais

---

Este aparelho é particularmente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo grandes e médios restaurantes, hotéis, refeitórios e empresas de catering. A sua capacidade generosa e versatilidade tornam-no ideal para preparar grandes volumes de alimentos, desde assados suculentos a pratos cozinhados a vapor, garantindo sempre resultados de alto nível.

É uma ferramenta indispensável para chefes e cozinheiros que valorizam a eficiência na produção e mantêm os mais elevados padrões de qualidade alimentar. A sua capacidade de adaptação a diversas técnicas culinárias permite a confeção de um menu variado e ambicioso, otimizando qualquer cozinha profissional com excelência.

### Características Técnicas

---

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

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de tabuleiros deste forno a gás?**

O forno de convecção tem capacidade para 10 tabuleiros de tamanho 2/1 GN, sendo ideal para operações com um grande volume de produção diária.

### **Que tipo de controlo de temperatura está disponível?**

Beneficia de controlo tátil, com uma gama térmica ajustável entre 30 °C e 260 °C, o que permite uma precisão na confeção de diversos tipos de alimentos.

### **Este equipamento é fácil de utilizar na cozinha?**

Sim, o design deste forno foi pensado para uma utilização descomplicada, combinando tecnologia avançada e ergonomia para uma operação intuitiva e eficiente.

### **Quais os requisitos de instalação para este forno?**

Este forno industrial requer uma ligação elétrica de 230 V e uma ligação segura à rede de gás. Recomenda-se vivamente que a instalação seja efetuada por um técnico certificado para garantir a segurança e o funcionamento otimizado do equipamento.

### **Como devo realizar a manutenção e limpeza deste forno a gás?**

A manutenção regular inclui a limpeza diária do interior do forno e dos seus acessórios removíveis. Devem ser usados produtos de limpeza específicos para equipamentos de restauração profissional e seguir as diretrizes do fabricante rigorosamente.