

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado Gás Vapor Direto ICGM101E 10 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.100	Modelo:	4001.100
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	111 kg	Dimensões:	777 x 729 x 1152 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	4001.100

Descricao Resumida

Forno industrial a gás com vapor direto, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade 10x GN 1/1. Cozedura uniforme com sistema Autoreverse.

Descricao Completa

Forno Combinado Gás — Forno Gás — Principais Vantagens

Este sistema de confeção a gás, com as suas características de vapor direto, é uma solução de vanguarda projetada para cozinhas profissionais exigentes. O seu sistema de controlo eletromecânico e os indicadores claros de funcionamento asseguram uma operação intuitiva e eficiente. Permite uma flexibilidade de cozedura incomparável, com três modos distintos que englobam convecção, vapor e um combinado que potencia o melhor de ambos, garantindo resultados culinários de excelência, ideal para qualquer tipo de ementa. A porta com vidro duplo temperado termorrefletivo não só melhora a eficiência energética, como também protege o utilizador do calor.

Aplicações Profissionais

Este formidável equipamento é indispensável para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras unidades de restauração que procuram otimizar a sua produção e controlo sobre os processos de cozedura. Com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 40x60, adapta-se perfeitamente à preparação de grandes volumes de alimentos, desde pratos complexos a cozinhados diários, mantendo sempre a máxima qualidade. O sistema Autoreverse garante uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para assados e produtos de pastelaria que requerem uma cozedura homogénia. É a escolha ideal para quem prioriza versatilidade e fiabilidade na confeção de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Painel de Comando	Eletromecânico com indicadores de controlo
Modos de Funcionamento	Convecção (50° C - 260°C); Vapor (50°C - 130°C); Combinado (50°C - 260°C)
Sistema de Ventilação	Autoreverse (inversão automática do sentido da rotação do ventilador)
Ventilação da Câmara	Manual

Característica	Valor
Iluminação Interna	LED
Porta	Vidro duplo temperado termorrefletivo com cavidade de ar (evita radiação de calor)
Limpeza	Manual com chuveiro de mão externo (chuveiro opcional)
Dimensões	777x729x1152 mm
Capacidade Câmara	10x GN 1/1 ou 600x400
Espaço entre as prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	16 Kw / 13760 Kcal
Potência Elétrica Total	0,5 Kw
Peso Líquido - Bruto	111 Kg / 124 Kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste equipamento de cozedura?

O aparelho possui uma capacidade generosa para 10 tabuleiros GN 1/1, ou alternativamente, tabuleiros com dimensões de 600x400 mm, ideal para cozinhas de médio a grande porte.

Como o sistema de ventilação Autoreverse beneficia o processo de cozedura?

O sistema Autoreverse garante uma distribuição de calor perfeitamente uniforme dentro da câmara, evitando pontos quentes e frios, o que é essencial para uma cozedura consistente e resultados culinários de alta qualidade em todos os níveis.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o forno está desenhado para uma limpeza prática manual, sendo fornecido com um chuveiro de mão externo (opcional). Esta funcionalidade assegura a higiene e prolonga a vida útil do equipamento com a manutenção adequada.

Quais os modos de confeção disponíveis e em que temperaturas?

Este aparelho multifuncional oferece três modos de confeção: convecção a 50° C - 260°C, vapor a 50°C - 130°C e combinado a 50°C - 260°C, permitindo uma vasta gama de técnicas culinárias.

Este equipamento é adequado para uso em pequenas cozinhas?

Com dimensões de 777x729x1152 mm, este forno é robusto e projetado para um volume de trabalho

considerável, sendo mais indicado para cozinhas profissionais com espaço adequado e elevada procura, como as de restaurantes ou hotéis.