

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

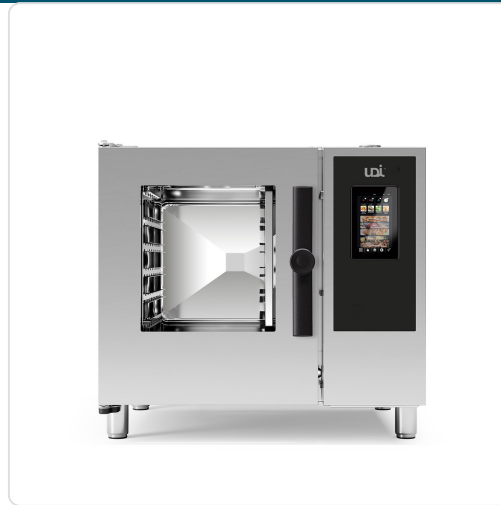


Forno a Gás Profissional Vapor Direto 6x1/1 GN Touch

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.604	Modelo:	UD4001.604
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	852 x 795 x 775 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD4001.604
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno a gás profissional 6x1/1 GN com comandos táteis, lavagem automática e conectividade Wi-Fi e USB. Ideal para cozinhas industriais exigentes.

Descricao Completa

Forno a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de cocção a gás, com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, destaca-se como a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho e versatilidade. Permite o preparo de uma vasta gama de pratos com elevada precisão e consistência, garantindo resultados culinários de excelência. A sua conceção inovadora contribui para uma otimização significativa do consumo energético, resultando numa operação mais sustentável e economicamente vantajosa para o seu negócio.

Integrado com um sistema de limpeza automática e controlos táteis intuitivos, este aparelho agiliza as tarefas diárias, incrementando a produtividade da sua equipa. A conectividade Wi-Fi e USB proporciona um controlo moderno e adaptável, facilitando a gestão de receitas e a monitorização à distância. Para ambientes que requerem elevados padrões de higiene e durabilidade, o sistema anticalcário garante a longevidade e o funcionamento eficiente do equipamento.

Aplicações Profissionais

Este forno convetor é ideal para restaurantes de média a grande dimensão, unidades hoteleiras, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram um equipamento polivalente e de alta performance. A sua capacidade de 6x1/1 GN torna-o perfeito para a produção de grandes volumes de refeições, desde assados e pratos a vapor até pastelaria e sobremesas. A precisão no controlo da temperatura e humidade é fundamental para uma diversidade de preparações culinárias, assegurando sempre o ponto ideal dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	852x795x775 mm
Capacidade Câmara	6x1/1 GN
Espaço entre Prateleiras	70 mm

Característica	Detalhe
Potência Térmica Nominal	13 kW / 11180 Kcal
Potência Total	0,7 kW
Peso Líquido	115 kg
Peso Bruto	139 kg
Tensão	230 V
Comandos	Touch
Lavagem Automática	Sim, com 1 recipiente de detergente líquido
Conectividade	Wi-Fi, USB
Sistema Anticalcário	Sim (para modelos com caldeira opcional)

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno acomoda?

A: Este forno a gás foi concebido para acomodar até 6 tabuleiros GN 1/1, sendo uma opção robusta para cozinhas com volume de produção considerável. Esta capacidade é ideal para otimizar o fluxo de trabalho e eficiência na sua operação.

Q: Este equipamento beneficia de um sistema de lavagem que opera de forma autónoma?

A: Sim, o forno inclui um sistema de lavagem automática integrado, que utiliza um recipiente específico para detergente líquido. Esta funcionalidade simplifica procedimentos de limpeza e contribui para a manutenção diária do equipamento.

Q: É possível gerir ou monitorizar o funcionamento deste forno à distância?

A: Sim, o forno está dotado de conectividade Wi-Fi e porta USB, permitindo a gestão e monitorização remota. Esta característica oferece flexibilidade e controlo avançado sobre os processos de confeção na sua cozinha.

Q: Quais as dimensões e requisitos de energia para a instalação do forno?

A: As dimensões deste forno são 852x795x775 mm. Requer uma tensão de 230 V e potência de 0,7 kW, com potência térmica nominal de 13 kW. Certifique-se de que a sua instalação elétrica e de gás cumpre estas especificações para um funcionamento seguro e eficaz.

Q: Este forno é adequado para que tipo de gastronomia e preparações culinárias?

A: O forno é extremamente versátil, adequado para confeção de assados, pratos a vapor, sobremesas e pastelaria, graças ao seu controlo preciso de temperatura e humidade. É a solução perfeita para uma ampla variedade de pratos em ambientes profissionais exigentes.