

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno a Gás Vapor Direto 6x1/1 GN com Comandos Touch

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.604	Modelo:	FORNO GAS VAPOR DIRETO SYG061B 6x1/1 GN
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO GAS VAPOR DIRETO SYG061B 6x1/1 GN

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Forno a Gás Profissional – Principais Vantagens

O forno a gás de vapor direto com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes. Este equipamento robusto e eficiente permite confeccionar uma vasta gama de pratos com precisão e qualidade, garantindo resultados culinários excepcionais. A sua tecnologia avançada otimiza o consumo de energia, contribuindo para uma operação mais económica e sustentável no seu negócio.

Equipado com um sistema de lavagem automática e comandos táteis intuitivos, este forno simplifica as rotinas de trabalho, aumentando a produtividade da sua equipa. A conectividade Wi-Fi e USB oferece um controlo moderno e flexível, facilitando a gestão de receitas e a monitorização à distância. Para ambientes que requerem máxima higiene, o sistema anticalcário assegura a longevidade e o desempenho do equipamento.

Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram um equipamento versátil e de alta performance. A sua capacidade de 6x1/1 GN torna-o ideal para a produção de grandes volumes de refeições, desde assados e pratos a vapor a sobremesas e pastelaria. A precisão no controlo da temperatura e humidade é crucial para uma variedade de utilizações culinárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	852x795x775 mm
Capacidade Câmara	6x1/1 GN
Espaço entre Prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	13 kW / 11180 Kcal

Característica	Detalhe
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
Conetividade	Wi-Fi, USB
Sistema Anticalcário	Sim (para modelos com caldeira opcional)