

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: 15/05/2026

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

Acesso rapido
ao produto

Forno a Gás Vapor Direto 6x2/1 GN - 12x1/1 GN com Comandos Touch

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|--|
| SKU: | UD4001.612 | Modelo: | FORNO GAS VAPOR DIRETO SYG062B 6x2/1GN-12x1/1 GN |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--|
| Marca | UDI |
| Modelo | FORNO GAS VAPOR DIRETO SYG062B 6x2/1GN-12x1/1 GN |

Descricao Resumida

Forno profissional a gás com vapor direto, capacidade de 6x GN 2/1 ou 12x GN 1/1.
Controlo Touch, lavagem automática, Wi-Fi e USB.

Descricao Completa

Forno a Gás Vapor Direto — Principais Vantagens

Desenvolvido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este forno a gás com vapor direto combina tecnologia avançada com um desempenho robusto. É a solução ideal para otimizar os processos de confeção, garantindo resultados culinários de excelência e consistência, essenciais para a reputação do seu estabelecimento.

A sua capacidade generosa e capacidade de vapor direto permitem uma cocção precisa de uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a legumes perfeitamente cozinhados a vapor. A interface de comandos *Touch* facilita a programação e o controlo, adaptando-se às necessidades dinâmicas de qualquer chefe.

Equipado com um sistema de lavagem automática e conectividade Wi-Fi e USB, este forno minimiza a necessidade de intervenção manual e maximiza a eficiência operacional. A sua construção durável e funcionalidades inteligentes asseguram um investimento sólido e um retorno significativo para o seu negócio.

Aplicações

Este forno a gás vapor direto é perfeitamente adequado para uma ampla variedade de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering. A sua capacidade de 6 tabuleiros GN 2/1 ou 12 tabuleiros GN 1/1 torna-o ideal para operações que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos de forma eficiente e com elevada qualidade.

É uma ferramenta indispensável para a confeção de pratos complexos, padaria e pastelaria, permitindo cozedura, assados, grelhados e vaporização com resultados sempre consistentes. A conectividade Wi-Fi e USB oferece flexibilidade para atualização de receitas e controlo remoto, otimizando a gestão da cozinha.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

| | |
|---------------------------------|---|
| Dimensões (L x P x A) | 1072x907x775 mm |
| Capacidade da Câmara | 6x GN 2/1 - 12x GN 1/1 |
| Espaço entre Prateleiras | 70 mm |
| Potência Térmica Nominal | 26 kW / 22360 Kcal |
| Potência Total | 0.8 kW |
| Peso Líquido | 125 kg |
| Peso Bruto | 153 kg |
| Tensão | 230 V |
| Comandos | Touch |
| Sistema de Lavagem | Automática (com recipiente de detergente líquido) |
| Conectividade | Wi-Fi, USB |
| Anticalcário | Sistema incluído (para modelos com caldeira em opção) |