

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Forno a Gás Vapores Direto 10xGN2/1 – 20xGN1/1, 42 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD4001.616	<b>Modelo:</b>	UD4001.616
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	190 kg	<b>Dimensões:</b>	1072 x 907 x 1055 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD4001.616

## FAQ

Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno a gás? A: O forno a gás com vapor direto tem dimensões de 1072x907x1055 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado para a sua correta instalação e ventilação, com uma distância mínima de segurança de 10 cm das paredes laterais e traseira, e 20 cm do teto. É crucial garantir espaço suficiente para a abertura da porta e manuseio dos tabuleiros., Q: Quais são os requisitos de instalação para este equipamento (gás, eletricidade, água)? A: Este forno requer uma ligação a gás com uma potência térmica nominal de 42 kW, preferencialmente gás natural ou propano/butano, através de um técnico certificado. A conexão elétrica é de 230 V com uma potência total de 0,8 kW. É também necessária uma ligação à rede de água para o sistema de vapor direto e para o sistema de lavagem automático, e um dreno para a descarga da água residual., Q: Como é feita a manutenção e limpeza do forno a gás com vapor direto? A: A manutenção é simplificada pelo sistema de lavagem automática, que inclui um recipiente de detergente líquido para uma higiene eficaz da câmara. Recomenda-se a limpeza diária do exterior do equipamento com produtos suaves e, periodicamente, a verificação das ligações de gás e água por um profissional qualificado para assegurar o bom funcionamento e a segurança., Q: Este forno a gás inclui algum acessório ou sistema de tratamento de água? A: Sim, o forno é fornecido com um sistema de lavagem automática que inclui um recipiente de detergente líquido. Para os modelos com caldeira (opcional), é incluído um sistema anticálcario para proteger o equipamento e prolongar a sua vida útil, garantindo a qualidade do vapor e a eficiência da cozedura.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Forno a Gás Vapor Direto, Forno Profissional Gastronomia, Forno Convector Gás
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	15069
<b>Alt Text Imagens</b>	Forno Gas Vapor Direto Syg102b 10x2/1gn-20x1/1gn
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Forno Gas Vapor Direto Syg102b 10x2/1gn-20x1/1gn
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FORNOS > Convertores Gastronomia > Gás
<b>Categorias Secundárias</b>	FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS1.101.781.021

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Utilize a sonda de núcleo em assados de grandes dimensões para garantir a segurança alimentar e minimizar a quebra de peso do produto., Aproveite a conectividade Wi-Fi para monitorizar os ciclos de lavagem e HACCP, garantindo o cumprimento das normas sanitárias sem intervenção manual constante., Em processos de cozedura a vapor, pré-aqueça sempre a câmara 15% acima da temperatura alvo para compensar a perda térmica na carga inicial de 20 tabuleiros., Configure os ciclos de lavagem automática para o final do turno de forma a prolongar a vida útil das juntas de vedação e dos componentes internos da câmara.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chefes Executivos de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Banquetes, Diretores de F&amp;B de Cozinhas Centrais e Refeitórios Industriais</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Comandos Touch&lt;br /&gt; Sistema de lavagem automática fornecido com 1 recipiente de detergente líquido.&lt;br /&gt; Conexão wifi&lt;br /&gt; Conexão USB&lt;br /&gt; Para os modelos com caldeira (em opção). Fornecido com Sistema anticalcário.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 1072x907x1055 mm&lt;br /&gt; Capacidade Câmara 10x2/1-20x1/1 Gn&lt;br /&gt; Espaço entre as prateleiras 70 mm&lt;br /&gt; Potência: Térmica Nominal 42/36120 kw/Kcal&lt;br /&gt; Potência: Total 0,8 kw&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: Kg 190-220 kg&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>VTVS9080BMGT,UD2050.040,UD2050.036,UD2050.039</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Produção em Banquetes e Eventos de Hotelaria: A capacidade para 20 GN 1/1 permite a regeneração simultânea de centenas de doses ou a cozedura lenta de grandes peças de carne, mantendo a suculência via controlo de humidade. A uniformidade térmica assegura que todos os tabuleiros, do topo à base, apresentem o mesmo padrão de acabamento., Cozinhas Centrais e Catering de Volume: Utilizando a conectividade USB e Wi-Fi, os chefes executivos podem carregar programas de cozedura padronizados para garantir que as receitas são executadas com rigor por diferentes turnos. O sistema de lavagem automática minimiza o tempo de inatividade entre a produção de proteínas e guarnições., Restauração Tradicional de Elevada Rotação: Ideal para o serviço de almoços em restaurantes de grande dimensão, onde a potência de 42 kW permite uma recuperação rápida da temperatura após a abertura da porta. É utilizado para assados de longa duração durante a noite e serviços de vapor rápido para legumes e peixes durante o turno.</p>
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	<p>Este forno combinado a gás de 42 kW representa o padrão de alto rendimento para cozinhas industriais que exigem produtividade massiva e precisão térmica. Com uma câmara versátil capaz de alojar 10 GN 2/1 ou 20 GN 1/1, o equipamento otimiza o fluxo de trabalho através do sistema de vapor direto e interface tátil, garantindo a padronização de processos complexos e a redução drástica dos tempos de confeção e custos energéticos.</p>

## Descricao Resumida

Forno a gás com vapor direto para cozinha profissional. Capacidade 10xGN2/1 (20xGN1/1), 42 kW, comandos táteis, lavagem automática, Wi-Fi e USB.

## Descricao Completa

### Forno a Gás Vapor Direto — Forno a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de cozedura a gás com injeção direta de vapor revoluciona a forma como os alimentos são preparados em cozinhas profissionais, assegurando uma cocção uniforme e resultados culinários excepcionais. É uma solução robusta e versátil para restaurantes de grande volume, hotéis e serviços de catering que procuram máxima eficiência na sua operação. A sua capacidade otimizada e funcionalidades avançadas permitem uma produção consistente e de alta qualidade.

Os comandos táteis integrados permitem uma gestão precisa e intuitiva das diversas funções, enquanto o sistema de autolavagem simplifica a manutenção diária, contribuindo para a durabilidade do equipamento e para a segurança alimentar. A tecnologia de vapor direto é crucial para preservar os nutrientes e a suculência dos ingredientes, garantindo uma gastronomia de excelência.

A compatibilidade com conectividade Wi-Fi e porta USB proporciona um controlo moderno e a possibilidade de atualizar receitas ou monitorizar o desempenho à distância. Esta característica otimiza a gestão da cozinha e permite respostas rápidas às exigências do serviço, tornando-o uma ferramenta indispensável para os ambientes culinários mais rigorosos, com a garantia de resultados superiores em elevada rotação de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este forno industrial é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, estabelecimentos hoteleiros, empresas de catering e refeitórios que necessitam de confeccionar grandes volumes de alimentos com consistência e elevado padrão de qualidade. A sua câmara, com capacidade para 10 tabuleiros GN2/1 ou 20 tabuleiros GN1/1, torna-o perfeito para a preparação simultânea de múltiplos pratos. É uma ferramenta essencial para assados, cozinhados a vapor, gratinados e qualquer técnica culinária que exija um controlo rigoroso de temperatura e humidade. Garante resultados excepcionais em cozinhas com elevada pressão de serviço.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1072x907x1055 mm
Capacidade Câmara	10xGN2/1 – 20xGN1/1
Espaço entre prateleiras	70 mm
Potência Térmica Nominal	42 kW / 36120 kcal
Potência Total	0.8 kW
Peso Líquido/Bruto	190 kg / 220 kg
Tensão	230 V
Comandos	Tácteis
Lavagem Automática	Sim, com 1 recipiente de detergente líquido
Conectividade	Wi-Fi, USB
Sistema Anti-calcário	Disponível para modelos com caldeira (opcional)

## Perguntas Frequentes

### **Qual a capacidade exata deste forno e que tipo de tabuleiros pode utilizar?**

Este forno profissional oferece uma capacidade versátil de 10 tabuleiros GN2/1 ou, alternativamente, 20 tabuleiros GN1/1, garantindo flexibilidade para diversas preparações em cozinhas de restauração. O espaço entre as prateleiras é de 70 mm, ideal para uma circulação de ar eficiente.

### **Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É perfeitamente adequado para restaurantes de grande fluxo, hotéis e serviços de catering que operam com volumes elevados, beneficiando da sua robustez, vasta capacidade e funcionalidades avançadas, como o controlo de vapor direto e os comandos tácteis intuitivos para otimização do fluxo de trabalho.

### **Como funciona o sistema de lavagem automática?**

O forno inclui um sistema de lavagem automática que opera com um recipiente específico para detergente líquido, assegurando uma limpeza eficaz e uma higiene máxima com o mínimo esforço do utilizador. Este sistema contribui para a longevidade do equipamento e a manutenção dos padrões sanitários.

### **É possível controlar o forno remotamente ou atualizar o software?**

Sim, o forno está projectado com conectividade Wi-Fi para permitir o controlo remoto e a monitorização à distância, complementado por uma ligação USB para facilitar a atualização de software e a gestão de receitas. Estas funcionalidades modernas simplificam a operação e adaptam-

se às necessidades dinâmicas da cozinha contemporânea.

**Quais os requisitos de instalação para este forno a gás?**

Este forno requer uma ligação a gás com uma potência térmica nominal de 42 kW, preferencialmente gás natural ou propano/butano, cuja instalação deve ser realizada por um técnico certificado. A sua conexão elétrica é de 230 V com uma potência total de 0,8 kW. Além disso, é necessária uma ligação à rede de água para o sistema de gerador de vapor direto e para o sistema de lavagem automático, e um escoamento para a descarga da água residual.