

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fornor a Gás Vapor Direto 10xGN2/1 – 20xGN1/1, 42 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD4001.616	<b>Modelo:</b>	FORNO GAS VAPOR DIRETO SYG102B 10x2/1GN-20x1/1GN
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO GAS VAPOR DIRETO SYG102B 10x2/1GN- 20x1/1GN

### Descricao Resumida

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

## Descrição Completa

### Forno a Gás Vapor Direto — Principais Vantagens

Este forno a gás com vapor direto revoluciona a forma como os pratos são confeccionados em ambientes profissionais, garantindo uma cozedura uniforme e resultados excecionais. Ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e versatilidade na sua cozinha.

Os comandos táteis permitem uma operação intuitiva e precisa, enquanto o sistema de lavagem automática integrada simplifica a manutenção, contribuindo para a higiene e durabilidade do equipamento. A tecnologia de vapor direto assegura a preservação dos nutrientes e a suculência dos alimentos, essencial para uma gastronomia de alta qualidade.

A conectividade Wi-Fi e USB oferece um controlo moderno e a possibilidade de atualizar receitas ou monitorizar o desempenho à distância, otimizando a gestão da cozinha e permitindo respostas rápidas às necessidades do serviço. É uma solução robusta e inteligente para as cozinhas mais exigentes.

### Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de cozinhar grandes volumes de alimentos com consistência e qualidade. A sua capacidade de 10 bandejas GN2/1 ou 20 bandejas GN1/1 torna-o ideal para preparação simultânea de diversos pratos.

É uma ferramenta indispensável para a confeção de assados, pratos a vapor, gratinados, e qualquer técnica culinária que exija controlo preciso de temperatura e humidade. Garante resultados superiores em estabelecimentos com elevado fluxo de trabalho.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1072x907x1055 mm
Capacidade Câmara	10xGN2/1 – 20xGN1/1

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Espaço entre prateleiras</b>	70 mm
<b>Potência Térmica Nominal</b>	42 kW / 36120 kcal
<b>Potência Total</b>	0.8 kW
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	190 kg / 220 kg
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Comandos</b>	Touch
<b>Lavagem Automática</b>	Sim, com 1 recipiente de detergente líquido
<b>Conectividade</b>	Wi-Fi, USB
<b>Sistema Anti-calcário</b>	Disponível para modelos com caldeira (opcional)