

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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



Forno Combinado Profissional a Gás, 20x GN1/1, Touch

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.620	Modelo:	UD4001.620
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	345 kg	Dimensões:	892 x 862 x 1812 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.620

FAQ

Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno a gás? A: O Forno a Gás Vapor Direto 20x GN1/1 tem as seguintes dimensões: 892x862x1812 mm. Recomenda-se prever espaço adicional para ventilação e acessibilidade durante a instalação e manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação para o Forno a Gás Vapor Direto 20x GN1/1? A: Este forno requer uma ligação elétrica de 230 V e uma ligação de gás para a sua operação. Para os modelos com caldeira (opcional), é fornecido um sistema anticalcário para a ligação de água. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado., Q: Como é realizada a manutenção e limpeza do forno? A: O forno está equipado com comandos Touch e um sistema de lavagem automática, fornecido com um recipiente de detergente líquido, o que facilita significativamente a limpeza. A manutenção regular deve ser realizada conforme as indicações do fabricante., Q: O que está incluído com a compra do forno a gás? A: O forno é fornecido com 1 carro em dotação, sistema de lavagem automática, conexão Wi-Fi e conexão USB. Para os modelos com caldeira (opcional), inclui ainda um sistema anticalcário., Q: Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos? A: Este forno profissional é ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes, catering e outros estabelecimentos HORECA que necessitem de alta capacidade e performance na preparação de alimentos, graças à sua capacidade para 20x GN1/1 e tecnologia de vapor direto.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

forno a gás vapor direto, forno combinado profissional, forno industrial 20x GN1/1

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15073

Alt Text Imagens

Forno Gas Vapor Direto Syg201b 20x1/1 Gn

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Forno Gas Vapor Direto Syg201b 20x1/1 Gn

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Convertores Gastronomia > Gás

Categorias Secundárias

FORNOS > Convertores Gastronomia, FORNOS

Upsells (SKU | Título)

MS1.101.781.021,CHCR-201,VTVS7040BMGT

Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize a conectividade WiFi para monitorizar os ciclos de cozedura remotamente e garantir o cumprimento das normas HACCP através do registo automático de dados., Otimize o consumo energético ativando o sistema de lavagem automática no final do turno, selecionando o ciclo adequado ao nível de sujidade para poupar água e detergente., Aproveite o espaço de 63 mm entre guias para cozinhar produtos de diferentes alturas simultaneamente, utilizando a função de temporizador por prateleira para uma gestão de carga mista., Para prolongar a vida útil das sondas e componentes internos, realize a descalcificação programada conforme indicado no painel Touch, prevenindo depósitos minerais decorrentes da dureza da água.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chefes de Cozinha de Hotéis e Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Banquetes, Diretores de Logística Alimentar em Unidades de Saúde e Ensino</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Comandos Touch
 Sistema de lavagem automática fornecido com 1 recipiente de detergente líquido.
 Conexão wifi
 Conexão USB
 Para os modelos com caldeira (em opção). Fornecido com Sistema anticalcário.
 1 carro em dotação</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 892x862x1812 mm
 Capacidade Câmara 20x1/1 Gn
 Espaço entre as prateleiras 63 mm
 Potência: Térmica Nominal 44/37840 kw/Kcal
 Potência: Total 1,3 kw
 Peso Líquido: - Bruto: Kg 345-375 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>VTVS7040BMGT,VT4396,5062,VTVCPC3</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Banquetes e Eventos de Grande Escala: Utilização do sistema de regeneração e o carro de transporte incluído para finalizar 20 tabuleiros de uma só vez, garantindo que centenas de refeições chegam à mesa com a temperatura e humidade ideais. A precisão do vapor direto evita o ressecamento de proteínas delicadas durante o serviço de catering., Cozinhas Hospitalares e Refeitórios Industriais: Execução de ciclos de cozedura a vapor para dietas específicas e acompanhamentos em grandes volumes, mantendo os valores nutricionais e a consistência textural. O sistema anticalcário integrado é crítico aqui para garantir a continuidade operacional 24/7 sem falhas nos injetores de vapor., Assados Tradicionais em Restauração de Volume: Configuração de receitas multifase via USB para assar carnes de longa duração, aproveitando a potência térmica de 44 kW para selar rapidamente e o controlo de humidade para amaciar as fibras. A uniformidade de ventilação assegura que o tabuleiro superior e o inferior apresentam o mesmo padrão de caramelização.</p>

Uso Profissional - Introdução

Este forno a gás de 20 níveis GN1/1 é o pilar central para operações de alta cadência, combinando a potência térmica do gás com a precisão dos comandos Touch e do vapor direto para assegurar uma produção massiva e homogênea. Projetado para ambientes de trabalho intensivo, este equipamento maximiza a rentabilidade operacional através da sua conectividade inteligente e de um sistema de lavagem automática que reduz drasticamente os tempos de paragem e os custos com mão de obra especializada.

Descricao Resumida

Forno combinado a gás profissional com vapor direto, 20x GN1/1, comandos Touch e lavagem automática. Alta eficiência para cozinhas.

Descricao Completa

forno a gás vapor direto — Forno a Gás — Principais Vantagens

Este sistema de confeitaria profissional a gás com geração de vapor direta representa uma solução de alta performance para restaurantes de grande volume e cozinhas industriais. Com uma capacidade impressionante para 20 tabuleiros Gastronorm 1/1, permite otimizar a produção e garantir a consistência e qualidade dos pratos, desde assados suculentos a preparações delicadas a vapor. A interface Touch intuitiva e o sistema de autolavagem integrado asseguram uma operação eficiente e uma manutenção simplificada, contribuindo para a redução de custos e o aumento da produtividade.

A conectividade sem fios (WiFi) e USB adiciona uma versatilidade notável, tornando possível a gestão remota e a atualização de menus. Adicionalmente, o sistema anticálcio incorporado garante a longevidade e o desempenho fidedigno do equipamento ao longo do tempo, protegendo os componentes internos e mantendo a eficiência do gerador de vapor.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios, empresas de catering e hospitais. A sua robustez e capacidade adaptam-se perfeitamente às exigências de cozinhas que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos com consistência e qualidade superior.

É perfeito para assar, cozer a vapor, brasear, confeccionar e regenerar uma vasta gama de pratos, garantindo resultados excepcionais e uma significativa poupança de tempo. A possibilidade de gerir ciclos de cozedura remotamente e registar dados automaticamente é crucial para a conformidade

com as normas HACCP, otimizando o consumo energético com ciclos de lavagem programáveis.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	892x862x1812 mm
Capacidade da Câmara	20x GN1/1
Espaço entre Prateleiras	63 mm
Potência Térmica Nominal	44 kW (37840 Kcal)
Potência Total	1,3 kW
Peso Líquido	345 kg
Peso Bruto	375 kg
Tensão	230 V
Comandos	Touch
Lavagem	Automática com recipiente de detergente
Conetividade	WiFi, USB
Sistema Anticalcário	Sim
Carro em Dotação	1

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros deste forno?

Este equipamento possui capacidade para 20 tabuleiros Gastronorm 1/1, sendo ideal para cozinhas com elevado volume de produção. A sua configuração permite otimizar o espaço e a eficiência dos cozinhados.

O forno inclui sistema de limpeza automática?

Sim, o aparelho integra um sistema de lavagem automática, complementado por um recipiente para detergente líquido, o que facilita significativamente as rotinas de higiene diária da sua cozinha. Este sistema traduz-se em poupança de tempo e recursos humanos.

É possível gerir o forno remotamente?

Sim, graças à sua conectividade WiFi e USB, este forno permite a gestão e monitorização à distância, além de possibilitar atualizações de software e o carregamento de novas receitas, oferecendo flexibilidade operacional. Os alertas podem ser configurados para notificar o utilizador sobre o estado do ciclo de cozedura.

Qual a importância do sistema anticalcário?

O sistema anticalcário protege os componentes internos do gerador de vapor do forno contra depósitos minerais, prolongando a sua vida útil e assegurando um desempenho consistente e eficiente na produção de vapor. Esta funcionalidade é crucial para manter a qualidade da confeção e reduzir a necessidade de manutenção corretiva.

Quais são os principais benefícios dos comandos Touch?

Os comandos Touch oferecem uma interface intuitiva e de fácil utilização, simplificando a seleção de programas de cozedura e ajustes de temperatura e tempo. Esta tecnologia moderna contribui para uma operação mais ágil e precisa, permitindo aos chefes de cozinha focar-se na arte culinária.