

# 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 Combinado a Gás 20xGN2/1 Touch

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD4001.624	<b>Modelo:</b>	4001.624
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	465 kg	<b>Dimensões:</b>	1102 x 932 x 1812 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	4001.624

### Descricao Resumida

Forno combinado a gás de vapor direto com comandos touch. Capacidade 20xGN2/1-40xGN1/1. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

## Descricao Completa

### Forno Combinado a Gás — Forno Combinado Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria representa uma solução de vanguarda para cozinhas de alta exigência. Com controlos intuitivos através de ecrã tátil e conectividade Wi-Fi, oferece uma gestão culinária precisa e eficiente. A sua capacidade robusta para 20 tabuleiros GN 2/1 ou 40 tabuleiros GN 1/1 garante flexibilidade para qualquer volume de produção, desde pequenos-almoços a grandes eventos. Inclui ainda um sistema de lavagem automática integrado, essencial para a manutenção diária e prolongamento da vida útil do aparelho. A presença de um carro em dotação simplifica o manuseamento das produções, otimizando o fluxo de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este forno industrial a gás adapta-se perfeitamente a diversas necessidades culinárias. A tecnologia de vapor direto assegura resultados excecionais em assados, cozidos a vapor e preparações combinadas, preservando a textura e nutrientes dos alimentos. A conectividade USB e a funcionalidade anticálcario, especialmente relevante para modelos com caldeira, tornam-no uma ferramenta robusta e de fácil manutenção, indispensável para cozinhas profissionais que procuram otimizar a produtividade e a qualidade das suas ementas.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (mm)	1102x932x1812
Capacidade Câmara (GN)	20x2/1 - 40x1/1
Espaço entre prateleiras (mm)	63
Potência Térmica Nominal (Kw/Kcal)	80/68800
Potência Total (Kw)	1.4

Característica	Especificação
Peso Líquido - Bruto (Kg)	465-495
Tensão (V)	230
Comandos	Touch
Sistema de Lavagem	Automática (com 1 recipiente de detergente líquido)
Conectividade	Wi-Fi, USB
Sistema Anticalcário	Sim (para modelos com caldeira)
Carro	1 em dotação

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima deste forno industrial?**

O forno oferece uma capacidade versátil, podendo acomodar até 20 tabuleiros Gastronorm 2/1 ou 40 tabuleiros Gastronorm 1/1, ideal para grandes volumes de produção na restauração.

### **Este equipamento possui sistema de limpeza integrado?**

Sim, o forno está equipado com um sistema de lavagem automática que inclui um recipiente para detergente líquido, facilitando a limpeza e manutenção diária.

### **É possível controlar o forno remotamente?**

Sim, o aparelho dispõe de conectividade Wi-Fi, permitindo a monitorização e controlo à distância para maior comodidade e eficiência operacional.

### **Que tipo de energia utiliza este forno convinador?**

Este forno opera a gás, garantindo um aquecimento rápido e uniforme, fundamental para otimizar os tempos de confeção em cozinhas profissionais.

### **O forno inclui acessórios para movimentação de tabuleiros?**

Sim, o mesmo é fornecido com um carro em dotação, desenhado para facilitar a inserção e remoção de tabuleiros de forma segura e ergonómica.