

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 17/05/2026

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

Forno a Gás Vapor Direto 20x2/1 GN - 40x1/1 GN

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.624	Modelo:	FORNO GAS VAPOR DIRETO SYG202B 20x2/1 GN - 40x1/1
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO GAS VAPOR DIRETO SYG202B 20x2/1 GN - 40x1/1

Descricao Resumida

Forno industrial a gás com vapor direto, 20x2/1 GN ou 40x1/1 GN, comandos touch, lavagem automática e conectividade Wi-Fi. Ideal para alta produção.

Descricao Completa

forno a gás profissional — Forno a Gás Vapor Direto — Principais Vantagens

Este forno a gás com vapor direto, robusto e de alta capacidade, foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de grande volume. Com controlos *touch* intuitivos e um sistema de lavagem automática, simplifica a gestão das operações diárias, assegurando uma higiene impecável e otimizando o tempo da sua equipa.

A sua capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1 ou 40 tabuleiros GN 1/1, em conjunto com uma potência térmica nominal de 80 kW, permite preparar grandes quantidades de alimentos com uniformidade e precisão. A conectividade Wi-Fi e USB integra o equipamento nas cozinhas modernas, facilitando a programação e o controlo remoto da confeção.

Equipado com um sistema anticalcário e carros de dotação, este forno é a solução ideal para otimizar os seus processos produtivos, reduzir os custos de manutenção e garantir resultados culinários de excelência, com a fiabilidade e durabilidade que o seu negócio exige.

Aplicações

Este forno industrial é ideal para restaurantes de grande dimensão, hotéis, cantinas, empresas de *catering* e cozinhas centrais. A sua capacidade e eficiência permitem gerir picos de produção, garantindo pratos de alta qualidade para um elevado número de comensais.

Perfeito para assados, cozinhados a vapor, regeneração de alimentos e preparação de diversas confeções, assegura versatilidade e consistência. Facilita também a produção em série para eventos, banquetes e serviços de entrega, mantendo a temperatura e a humidade ideais dos alimentos.

Especificações Técnicas

Dimensões (LPA)

1102x932x1812 mm

Capacidade da Câmara	20x GN 2/1 ou 40x GN 1/1
Espaço entre Prateleiras	63 mm
Potência Térmica Nominal	80 kW / 68800 Kcal
Potência Total	1,4 kW
Peso Líquido/Bruto	465 kg / 495 kg
Tensão	230 V
Controlo	Comandos Touch
Funcionalidades Adicionais	Sistema de lavagem automática (com 1 recipiente de detergente líquido), Conexão Wi-Fi, Conexão USB, Sistema anticalcário, 1 carro em dotação