

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Convector Elétrico Mecânico 4 Tabuleiros (429x345 mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.103	<b>Modelo:</b>	FORNO CONVETOR EL.MEC.UDFCEM423 4x(429x345)
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO CONVETOR EL.MEC.UDFCEM423 4x(429x345)

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico mecânico com capacidade para 4 tabuleiros (429x345 mm). Câmera em aço inox, termostato de controlo de temperatura e empilhável. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Forno Convector Elétrico – Principais Vantagens

Este forno convector elétrico foi concebido especificamente para responder às exigências da restauração profissional e da hotelaria, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente. A sua construção robusta em aço inoxidável e o sistema mecânico fiável asseguram uma durabilidade excepcional e um controlo preciso da temperatura, essencial para obter resultados culinários de excelência. Ideal para padarias, pastelarias e cozinhas com volume de produção moderado, otimize o seu processo de cozedura com tecnologia de ponta.

A facilidade de uso do painel mecânico, combinada com o termostato de controlo de temperatura, permite ajustes rápidos e intuitivos, adequando-se a diversas receitas sem comprometer a qualidade. O ventilador unidirecional distribui o calor de forma homogénea dentro da câmara de cozedura, assegurando que cada tabuleiro recebe a mesma intensidade de cozedura. É um investimento inteligente para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço e a eficiência energética, proporcionando um desempenho consistente para as suas necessidades diárias.

A porta com vidro inspecionável facilita a monitorização dos alimentos sem perdas de calor, enquanto a guarnição embutida e a câmara de cozedura em aço inox AISI430 garantem uma limpeza simples e uma higiene rigorosa, crucial no setor alimentar. Empilhável, este forno oferece flexibilidade para configurar a sua cozinha de acordo com o espaço disponível, maximizando a funcionalidade e a produtividade.

### Aplicações

Este forno convector elétrico é a escolha ideal para pequenos e médios restaurantes, cafés, pastelarias, e hotéis que necessitam de um equipamento fiável para a cozedura de diversos produtos. É perfeitamente adequado para assar pão, bolos, quiches, pizzas e outros produtos de pastelaria e snack, garantindo sempre uma consistência perfeita. A sua capacidade para quatro tabuleiros de 429x345 mm torna-o eficiente para serviços de pequeno-almoço, lanches ou produções específicas, tanto em estabelecimentos com um fluxo constante como em cozinhas de catering.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	590x695x590 mm
Dimensões Tabuleiros	429x345 mm
Capacidade Tabuleiros	4 unidades
Espaço entre Prateleiras	74 mm
Faixa de Temperatura	100-260 °C
Peso Líquido/Bruto	33 kg / 38,8 kg
Motor	Unidirecional
Potência Total	2,8 kW
Tensão	230 V
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI430
Tabuleiros Incluídos	4x Alumínio (429x345 mm)