

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Convector Elétrico de 4 Tabuleiros (429x345 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.103	Modelo:	UD2106.103
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2106.103

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de convecção elétrica foi meticulosamente concebido para responder às elevadas exigências da restauração profissional e da hotelaria, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e o sistema mecânico asseguram uma durabilidade excepcional, oferecendo simultaneamente um controlo preciso da temperatura, característica essencial para obter resultados culinários de excelência. Este forno é a solução ideal para padarias, pastelarias e cozinhas com volume de produção moderado, permitindo otimizar os seus processos de cozedura através de tecnologia de ponta.

A facilidade de uso do painel de controlo mecânico, aliada ao termostato regulável, possibilita ajustes rápidos e intuitivos. Assim, este aparelho adapta-se a uma vasta gama de receitas sem comprometer a qualidade final. O ventilador unidirecional distribui o calor de forma homogénea dentro da câmara de cozedura, assegurando que cada tabuleiro recebe a mesma intensidade de cozedura. Representa um investimento inteligente para estabelecimentos que procuram maximizar 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 desnecessárias, enquanto a guarnição embutida e a câmara de cozedura em aço inox AISI430 garantem uma limpeza simples e manutenção fácil. Este aspeto é crucial para manter uma higiene rigorosa, indispensável no setor alimentar. Sendo empilhável, este aparelho de cozedura oferece flexibilidade na configuração da sua cozinha, permitindo a otimização do espaço disponível e aumentando a produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este forno a convecção é a escolha perfeita 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 em cada batch. 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.

Características 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)

Perguntas Frequentes

- **Este forno convector é adequado para que tipo de estabelecimentos?**
Serve perfeitamente restaurantes, cafés, padarias, pastelarias e hotéis de pequeno a médio porte, que necessitam de um forno fiável para a cozedura de diversos alimentos.
- **Posso empilhar este equipamento com outros aparelhos na minha cozinha?**
Sim, este modelo foi desenhado para ser empilhável, permitindo uma flexibilidade notável para otimizar o espaço na sua cozinha profissional e maximizar a área de trabalho.
- **Os tabuleiros vêm incluídos com a aquisição do forno?**
Sim, o forno é fornecido com quatro tabuleiros de alumínio de 429x345 mm, para que possa começar a utilizá-lo de imediato com a máxima conveniência.
- **Quais são as dimensões deste forno a convecção e o espaço mínimo necessário para a sua instalação?**
As dimensões compactas de 590x695x590 mm (largura x profundidade x altura) tornam-no ideal para cozinhas com espaço limitado. Recomenda-se uma folga mínima de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação e manutenção facilitada.
- **Quais os requisitos elétricos para a instalação deste forno?**
Este forno convector opera com tensão monofásica de 230 V e potência total de 2,8 kW. A instalação elétrica deve ser executada apenas por um técnico qualificado, garantindo a

conformidade com as normas de segurança vigentes.