

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Conveter Elétrico 4 Tabuleiros 429x345mm com Humidificador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.105	<b>Modelo:</b>	FORNO CONVETOR EL.MEC.HUMID.UDFCEMH423 4T(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.HUMID.UDFCEMH423 4T(429x345)

### Descricao Resumida

Forno convetor elétrico e mecânico com humidificador, capacidade para 4 tabuleiros (429x345 mm) e câmara em aço inox robusto. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Forno Convetor Elétrico — Principais Vantagens

Este forno convetor elétrico foi desenhado para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, oferecendo uma cocção uniforme e rápida. Ideal para pastelarias, snack-bares e pequenos restaurantes, garante um desempenho fiável e resultados culinários de excelência, com um controlo preciso da temperatura para diversas preparações.

O humidificador integrado permite cozinhar pão, bolos e outros produtos que beneficiam de um ambiente húmido, assegurando uma textura superior e um sabor aprimorado. A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI430 não só facilita a limpeza, como também proporciona uma durabilidade e resistência excecionais, cumprindo os padrões mais exigentes de higiene.

A porta com vidro inspecionável e o termóstato de controlo de temperatura oferecem uma supervisão constante do processo de cozedura sem a necessidade de abrir o forno, minimizando a perda de calor e otimizando o consumo de energia. A sua construção robusta e a capacidade de ser sobreposto garantem uma excelente adaptabilidade a qualquer espaço de trabalho, otimizando o layout da cozinha.

### Aplicações

Perfeito para pastelarias que necessitam de cozer pão e bolos com controlo de humidade, snack-bares e cafés que servem refeições rápidas, ou pequenos restaurantes que necessitam de versatilidade na preparação de diversos pratos. A sua capacidade para 4 tabuleiros é ideal para estabelecimentos com volume moderado, permitindo uma produção contínua e eficiente. É também uma excelente opção para cozinhas de hotelaria que requerem equipamento compacto mas poderoso.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	590x695x590 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões dos Tabuleiros</b>	429x345 mm
<b>Capacidade de Tabuleiros</b>	4
<b>Espaço entre Prateleiras</b>	74 mm
<b>Temperatura</b>	100-260 °C
<b>Peso Líquido</b>	33,2 kg
<b>Peso Bruto</b>	38 kg
<b>Motor</b>	Uni-direcional (1 unidade)
<b>Potência Total</b>	2,8 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Câmara de Cozedura</b>	Aço Inox AISI430
<b>Tabuleiros Incluídos</b>	4 (alumínio 429x345 mm)