

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 Convector Elétrico 4 Tabuleiros 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.110	Modelo:	UD2106.110
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	51.2 kg	Dimensões:	784 x 774 x 634 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2106.110
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno convector elétrico mecânico ideal para padaria e pastelaria profissional. Capacidade para 4 tabuleiros 60x40 cm, assegurando cozedura uniforme.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de cozedura elétrica é a escolha perfeita para ambientes de restauração, pastelarias e padarias que procuram eficiência e versatilidade na preparação de alimentos. Desenvolvido para assegurar uma cozedura homogênea e eficaz, este aparelho é ideal para uma vasta gama de produtos, desde pão fresco e bolos delicados a outras iguarias de pastelaria.

A sua construção robusta garante uma longa vida útil e desempenho fiável, características essenciais em operações diárias exigentes. O controlo mecânico intuitivo simplifica a utilização, permitindo que a sua equipa ajuste a temperatura e o tempo de cozedura com exatidão.

Com capacidade para quatro tabuleiros de 60x40 cm, este forno otimiza o espaço de produção, possibilitando a cozedura de grandes quantidades de produtos em simultâneo. A adaptabilidade e funcionalidade deste aparelho representam um investimento estratégico para qualquer negócio que priorize a qualidade e a eficiência na produção.

Aplicações Profissionais

Este forno é ideal para pastelarias que necessitam de cozer diariamente bolos, éclairs e massas folhadas, garantindo resultados consistentes. É igualmente uma excelente opção para padarias que produzem pão artesanal e produtos de pequeno-almoço, assegurando uma cozedura uniforme e apelativa.

Em cozinhas de hotelaria ou restaurantes que servem sobremesas ou pão fresco, a câmara de convecção elétrica proporciona flexibilidade e rapidez na preparação. A sua dimensão compacta torna-o adequado para estabelecimentos com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de produção ou a qualidade dos resultados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	784x774x634 mm
Dimensões dos Tabuleiros	600x400 mm

Capacidade de Tabuleiros	4 tabuleiros
Distância entre Prateleiras	83 mm
Variação de Temperatura	100-260 °C
Peso Líquido	51,2 kg
Motor	Bi-direcional, 1 unidade
Potência Total	6,2 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões externas do forno e qual o espaço mínimo para instalação?

A: O forno convector elétrico mecânico tem dimensões de 784x774x634 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, recomendamos um espaço adicional de aproximadamente 10 cm em cada lado e na parte traseira, para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção.

Q: Este forno é apropriado para quais tipos de estabelecimentos comerciais?

A: É ideal para pastelarias, padarias e cozinhas profissionais de pequena e média dimensão, como restaurantes, hotéis e cafetarias, que necessitem de cozedura uniforme e eficiente de pão, bolos e outros produtos de pastelaria.

Q: Qual a capacidade de tabuleiros e as suas dimensões?

A: O aparelho foi desenhado para acomodar 4 tabuleiros, cada um com dimensões de 600x400 mm, otimizando assim o espaço de cozedura e a eficiência na produção.

Q: Que requisitos elétricos são necessários para a operação deste forno?

A: Este equipamento requer uma tensão elétrica de 400 V e tem uma potência total de 6,2 kW. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, em conformidade com as normas elétricas em vigor, para assegurar o funcionamento seguro e eficiente.

Q: Como deve ser efetuada a limpeza e manutenção deste forno convector?

A: Para a limpeza diária, utilize um pano húmido com detergente neutro nas superfícies internas e externas, após o equipamento arrefecer. Recomenda-se a limpeza regular do interior e dos tabuleiros. Consulte sempre o manual do utilizador para instruções de manutenção específicas e use apenas produtos de limpeza adequados para equipamentos de restauração profissional.