

# 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 60x40 cm c/ Humidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.111	<b>Modelo:</b>	FORNO CONVETOR EL. C/HUMID. UDFCEMH464 4T (60x40)
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO CONVETOR EL. C/HUMID. UDFCEMH464 4T (60x40)

### Descricao Resumida

Forno convetor elétrico monofásico de 4 tabuleiros (60x40 cm) com humidade, ideal para pastelaria e padaria profissional. Dimensões compactas.

## Descricao Completa

### Forno Convetor Elétrico — Principais Vantagens

Este forno convetor elétrico destaca-se pela sua capacidade de adaptação e performance, sendo uma solução robusta para qualquer ambiente profissional. A sua conceção versátil permite utilizá-lo em diversas configurações, otimizando o espaço disponível e simplificando a integração em diferentes redes elétricas.

Equipado com função de humidade, este equipamento garante uma cozedura uniforme e resultados excelentes para uma vasta gama de produtos, desde pão a pastelaria fina. A temperatura controlada com precisão assegura que cada iguaria atinge a textura e o sabor desejados.

Pensado para a eficiência energética e durabilidade, este forno elétrico é um investimento inteligente para estabelecimentos que procuram otimizar custos e garantir a máxima qualidade nas suas produções diárias.

### Aplicações

Este forno é ideal para pequenas e médias padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que necessitam de um equipamento fiável e eficiente. É perfeito para a confeção de pão, bolos, sobremesas, e pode até ser utilizado para cozer produtos congelados, garantindo sempre resultados de alta qualidade e com o aroma apetitoso dos produtos caseiros. Adapta-se a cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam de um desempenho superior.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	784x752x634 mm
Capacidade	4 tabuleiros (600x400x20 mm)
Espaço entre prateleiras	70 mm
Temperatura	100-260 °C

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Líquido</b>	50,4 kg
<b>Peso Bruto</b>	60,6 kg
<b>Motores bidirecionais</b>	2
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Tipo de motor</b>	Uni-direcional