

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico com Grill e Humidificação 4 Tabuleiros 40x60

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.112	Modelo:	FORNO CONV.EL.HUMID.+GRILL UDFCEMHG464 4T(40x60)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO CONV.EL.HUMID.+GRILL UDFCEMHG464 4T(40x60)

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com grill e humidificação, capacidade para 4 tabuleiros 40x60, ideal para pastelarias e hotéis.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico com Grill — Otimização Culinária Profissional

Eleve a qualidade dos seus produtos de pastelaria e panificação com este forno convector elétrico profissional. Concebido para o setor HORECA, oferece um controlo preciso de temperatura e uma distribuição de calor uniforme, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em cada utilização.

A função de grill integrada e a potência de aquecimento superior permitem encurtar os tempos de cozedura, realçando o aroma e a cor dos alimentos. Ideal para uma vasta gama de criações, desde croissants crocantes e dourados a torradas perfeitas, passando por deliciosos cremes catalães.

Com a sua construção robusta e design intuitivo, este forno integra-se perfeitamente em qualquer cozinha profissional, oferecendo durabilidade e fácil manutenção. Um investimento que se traduz em eficiência operacional e satisfação do cliente.

Aplicações

Este forno é ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes e cafés que procuram um equipamento versátil e eficiente. É perfeito para operações de médio a alto volume, permitindo o preparo simultâneo de diversos itens de pastelaria e panificação. Adapta-se a cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam de alto desempenho e resultados excepcionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	784x752x634 mm
Capacidade de Tabuleiros	4 tabuleiros (400x600 mm)
Espaço entre Prateleiras	83 mm
Faixa de Temperatura	100-260 °C

Característica	Detalhe
Motor	Unidirecional
Potência Total	5,2 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	52 kg / 62,2 kg