

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Convecção Elétrico Compacto 6x GN1/1 Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.654	Modelo:	FORNO ELT COMPACT TOUCH UDFCTSE611 6x1/1GN
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO ELT COMPACT TOUCH UDFCTSE611 6x1/1GN

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico compacto, ideal para 6 tabuleiros GN1/1. Oferece controlo de temperatura de 30-270 °C e 7,8 kW de potência em apenas 50 cm de largura.

Descricao Completa

Forno de Convecção Elétrico — Principais Vantagens

Descubra a excelência no seu espaço de restauração com este forno de convecção elétrico compacto, concebido para maximizar a sua eficiência, mesmo em cozinhas de dimensões reduzidas. Com a capacidade de operar com até 6 tabuleiros GN1/1, este equipamento é a solução ideal para quem procura alto desempenho, uniformidade na cozedura e versatilidade sem comprometer a área útil do seu negócio. A sua tecnologia avançada assegura resultados consistentes, otimizando o tempo e os recursos na sua operação.

Este forno destaca-se pela sua rapidez de aquecimento, controlo preciso da temperatura e interface intuitiva, facilitando o uso por toda a equipa. Proporciona uma cocção uniforme graças aos seus motores bidirecionais, essenciais para pratos que exigem um dourado perfeito e uma textura homogénea. O design compacto, com apenas 50 cm de largura, integra-se perfeitamente em qualquer linha de confeção profissional, desde restaurantes em centros urbanos até hotéis com espaço limitado.

Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes com serviço à la carte, hotéis com serviço de pequeno-almoço e banquetes, pastelarias que necessitam de cozedura consistente, e cozinhas industriais que procuram otimizar o espaço sem sacrificar a produção. É ideal para confeccionar desde assados suculentos e vegetais crocantes até produtos de padaria e pastelaria, garantindo sempre a máxima qualidade culinária.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	500 x 700 x 930 mm

Capacidade	6 tabuleiros GN1/1
Espaço entre prateleiras	68 mm
Amplitude de temperatura	30 - 270 °C
Peso líquido	70,8 kg
Motores bidirecionais	1
Potência total	7,8 kW
Tensão	400 V