

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Elétrico Convecção 16 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.658	Modelo:	UD2106.658
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	247.2 kg	Dimensões:	930 x 1035 x 1900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2106.658
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno elétrico de convecção com vapor direto para 16 tabuleiros 600x400 mm. Controlo tátil com 500 programas e sistema de lavagem automático.

Descricao Completa

Forno Conveter — Máxima Eficiência para a sua Cozinha

Concebido para as exigências severas da pastelaria e padaria profissional, este equipamento de convecção elétrico garante resultados de confeção excepcionalmente uniformes e de alta qualidade. Com uma capacidade robusta para 16 tabuleiros de 600x400 mm e um controlo tátil inovador, é a solução perfeita para operações de alta produção, onde a eficiência e a precisão são cruciais.

A tecnologia de vapor direto incorporada assegura a humidificação ideal dos produtos, característica indispensável para pães com crosta perfeitamente estaladiça e o miolo macio, bem como para bolos de textura delicada. Os seus 4 ventiladores bidirecionais e o sistema de limpeza automatizado garantem uma operação contínua e higiénica, otimizando o retorno do seu investimento e a produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é perfeitamente adequado para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes de grande dimensão e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento robusto e fiável para a confeção de grandes volumes de produtos de panificação e pastelaria. A sua generosa capacidade e versatilidade tornam-no na escolha ideal para a preparação de uma vasta gama de artigos, desde pão fresco e croissants a bolos elaborados e sobremesas, proporcionando sempre um desempenho exímio e resultados consistentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	930 x 1035 x 1900 mm
Capacidade de Tabuleiros	16 tabuleiros
Dimensões dos Tabuleiros	600 x 400 mm
Espaço entre Prateleiras	80 mm

Característica	Detalhe
Temperatura	30 - 270 °C
Peso Líquido/Bruto	247,2 kg
Ventilação	4 motores bidirecionais
Potência Total	31 kW
Voltagem	400 V
Programas	500 programas com 10 fases de cozedura
Controlo de Temperatura	2 sondas digitais
Funções Adicionais	Pré-aquecimento a 180 °C, sistema de lavagem automático, porta USB
Carro Extraível	Sim, com pega e rodas com travões
Porta	Batente com abertura ajustável (60°, 90°, 120°, 180°)

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes e cozinhas industriais com elevada produção, devido à sua grande capacidade e funcionalidade, garantindo adaptabilidade a diversos ambientes profissionais.

Como é garantida a cozedura uniforme em todos os tabuleiros?

A homogeneidade da cozedura é assegurada pelos 4 ventiladores bidirecionais. Estes distribuem o calor de forma equilibrada por toda a câmara de cozedura, evitando pontos quentes ou frios e garantindo a consistência perfeita em cada produto.

Posso facilmente limpar o forno após o uso?

Sim, o forno inclui um prático sistema automático de lavagem que simplifica significativamente a manutenção. Esta funcionalidade reduz o tempo e esforço dedicados à limpeza, otimizando o seu dia de trabalho.

Quantos programas de cozedura posso armazenar neste forno elétrico?

Dispõe de um painel de controlo tátil com capacidade para armazenar 500 programas. Cada programa pode ter até 10 fases de cozedura personalizáveis, permitindo total controlo sobre complexas receitas.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este forno?

O forno requer uma voltagem de 400 V e tem uma potência total de 31 kW. Recomenda-se sempre a

contratação de um electricista qualificado para assegurar uma instalação eléctrica segura e em conformidade com as normas vigentes, garantindo o funcionamento otimizado do equipamento.