

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Eléctrico de Convecção para Pastelaria e Padaria, 16 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.658	Modelo:	FORNO ELT CARRELADO TOUCH UDFTSE1664 16x60x40
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO ELT CARRELADO TOUCH UDFTSE1664 16x60x40

Descricao Resumida

Forno elétrico de convecção com vapor direto, para 16 tabuleiros de 600x400 mm. Painel tátil, 500 programas e sistema de lavagem automático. Ideal para pastelaria e padaria.

Descrição Completa

Forno Elétrico de Convecção — Otimização para Ementas Exigentes

Desenvolvido para as exigências da pastelaria e padaria profissional, este forno elétrico de convecção garante resultados de cozedura uniformes e de elevada qualidade. Com capacidade para 16 tabuleiros de 600x400 mm e controlo tátil intuitivo, é a solução ideal para operações com alto volume de produção, aliando eficiência e precisão.

A tecnologia de vapor direto assegura a humidificação perfeita dos produtos, crucial para pães e bolos com crosta estaladiça e interior macio. Os 4 ventiladores bidirecionais e o sistema de limpeza automático contribuem para uma operação contínua e higiénica, otimizando o seu investimento e a produtividade da sua cozinha.

Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes de grande dimensão e cozinhas industriais que requerem um equipamento robusto e fiável para a cozedura de grandes volumes de produtos de panificação e pastelaria.

A sua capacidade e versatilidade tornam-no ideal para a preparação de diversos artigos, desde pão fresco e croissants a bolos elaborados e sobremesas, garantindo sempre um desempenho superior e resultados consistentes.

Especificações 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
Número de Níveis / Cones	230

Característica	Detalhe
Espaço entre Prateleiras	80 mm
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°)