

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



Estufa de Fermentação Elétrica 10 Tabuleiros 60x40 cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---|
| SKU: | UD2106.710 | Modelo: | ESTUFA ELET UDEAPT1064 10T 60x40 MOD UDFS416/6 |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------------|-----|
| Marca | UDI |
|--------------|-----|

Descricao Resumida

Estufa de fermentação elétrica profissional com capacidade para 10 tabuleiros de 60x40 cm. Indispensável para otimizar os tempos de fermentação em hotelaria e restauração, garantindo qualidade e eficiência.

Descricao Completa

Estufa de Fermentação Elétrica – Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta estufa de fermentação elétrica é uma solução robusta e eficiente para otimizar o processo de levedação de massas e produtos de padaria e pastelaria. A sua conceção em aço inoxidável AISI 430 garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em ambientes profissionais de alta exigência.

Com um controlo de temperatura preciso, operado por termóstato, este equipamento permite criar um ambiente ideal para a fermentação, reduzindo significativamente os tempos de espera sem comprometer as propriedades organolépticas dos alimentos. As suas características técnicas asseguram a estabilidade necessária para resultados consistentes e de excelência.

A capacidade para 10 tabuleiros de 60x40 cm torna-a versátil para cozinhas de diferentes dimensões, desde pastelarias a restaurantes de grande volume. Invista num equipamento que garante qualidade e eficiência na preparação dos seus produtos fermentados.

Aplicações

Esta estufa é ideal para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de um controlo rigoroso sobre o processo de fermentação de pão, pizza, bolos e outros produtos de massa. A sua alta capacidade e desempenho constante são adequados para operações de médio e grande porte, onde a qualidade e a rapidez são cruciais.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

| | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Dimensões (LPA) | 850x1030x770 mm |
| Dimensão dos Tabuleiros | 600x400 mm |
| Capacidade de Tabuleiros | 10 |
| Potência Total | 2,4 kW |
| Peso Líquido | 91 kg |
| Tensão | 230 V |
| Controlo | Eletromecânico com Termóstato |
| Material da Câmara | Aço Inoxidável AISI 430 |