

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

Estufa de Fermentação Elétrica para 10 Tabuleiros 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.711	Modelo:	ESTUFA ELET UDEAPT1064 10T 60x40 MOD.UDFBM-TS416/6
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ESTUFA ELET UDEAPT1064 10T 60x40 MOD.UDFBM-TS416/6

Descricao Resumida

Estufa de fermentação elétrica profissional para 10 tabuleiros de 60x40 cm. Reduz tempos de fermentação com controlo de temperatura por termostato preciso. Ideal para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Estufa de Fermentação Elétrica — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta estufa elétrica otimiza o processo de fermentação de massas e produtos de pastelaria. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção, tornando-a um investimento inteligente para cozinhas profissionais exigentes.

Com um controlo de temperatura preciso através de termostato, esta estufa de fermentação proporciona um ambiente ideal que acelera o processo sem comprometer as propriedades organolépticas dos alimentos. Reduza significativamente os tempos de preparação, aumentando a eficiência operacional da sua cozinha.

A câmara de cozedura espaçosa e o painel de controlo eletromecânico simples de operar oferecem uma utilização intuitiva, permitindo que a sua equipa se concentre na qualidade do produto final. É a solução perfeita para padarias, pastelarias, restaurantes e hotéis que buscam consistência e agilidade na produção.

Aplicações

Esta estufa de fermentação é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo padarias e pastelarias, onde a fermentação controlada é crucial para a qualidade do pão e dos produtos de confeitaria. É igualmente adequada para restaurantes e hotéis que preparam pão fresco ou pizzas e necessitam de agilizar o processo produtivo.

Serve perfeitamente para cozinhas industriais e serviços de catering, dada a sua capacidade de gerir grandes volumes de tabuleiros de 60x40 cm. Garante resultados consistentes na fermentação de massas de pizza, pão, croissants e outros produtos que exigem um ambiente controlado para um desenvolvimento perfeito.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	850x1030x770 mm
Capacidade de Tabuleiros	10 Tabuleiros de 600x400 mm
Material Câmara de Cozedura	Aço inoxidável AISI 430
Potência Total	1,8 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termostato
Painel de Controlo	Eletromecânico
Peso Líquido	81,4 kg