

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Pastelaria a Gás para 5 Tabuleiros 400x600

Informacoes do Produto

SKU:	UD2183.051	Modelo:	UD2183.051
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	920 x 820 x 725 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2183.051

Descricao Resumida

Forno de pastelaria a gás com ventilação e humidificação automática. Capacidade para 5 tabuleiros 400x600 mm para cozedura uniforme em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Forno de Pastelaria a Gás — Forno Convector a Gás — Principais Vantagens

Amplie a capacidade de produção da sua padaria ou pastelaria com este sistema de confeção a gás de elevado desempenho. Desenvolvido para uma cozedura uniforme e eficiente, este equipamento culinário é a solução ideal para estabelecimentos que procuram resultados consistentes e de grande volume. A sua tecnologia de ventilação controlada assegura uma distribuição homogénea do calor, um fator crucial para a delicadeza dos produtos de pastelaria.

Devidamente equipado com um sistema de humidificação automática, este forno profissional garante que os seus produtos mantêm a quantidade de humidade ideal, resultando em crostas estaladiças e interiores macios. A alimentação a gás oferece um aquecimento rápido e uma resposta térmica superior, otimizando o seu consumo energético e os tempos de preparação. É a escolha acertada para agilizar os seus processos produtivos.

A construção robusta e a facilidade de manuseamento fazem deste equipamento uma mais-valia para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a eficiência operacional e a qualidade final dos seus doces, pães e salgados.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura industrial é perfeitamente adequado para pastelarias que necessitam de cozer grandes quantidades de produtos diariamente, tais como croissants, bolos, pão e outros artigos de padaria. É adicionalmente uma excelente opção para hotéis, restaurantes e serviços de catering que oferecem produção própria de produtos de pastelaria, garantindo sempre frescura e qualidade aos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	920x820x725 mm
Capacidade da Câmara	5 tabuleiros 400x600 mm
Potência Térmica Nominal	0,43/9,5 kW/Kcal

Característica	Detalhe
Peso Líquido	115 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Este forno inclui tabuleiros ou grelhas?

R: Não, os tabuleiros e as grelhas não estão incluídos com o forno. É necessário adquiri-los separadamente para complementar a sua configuração de pastelaria.

Q: Qual o tipo de energia utilizado por este forno?

R: Este forno funciona a gás, com uma tensão de ligação de 230 V. Garante aquecimento rápido e eficiência energética para a sua produção.

Q: É adequado para que tipo de estabelecimentos?

R: É ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes e empresas de catering que procuram alta produção e qualidade na cozedura de produtos de pastelaria.

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno de pastelaria a gás?

R: O forno de pastelaria a gás possui dimensões de 920x820x725 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para garantir uma ventilação adequada e facilitar as operações de manutenção e limpeza.

Q: Como é feita a manutenção e limpeza deste forno industrial de pastelaria?

R: A manutenção regular e a limpeza são essenciais para o bom funcionamento e durabilidade do forno. Recomenda-se a limpeza diária da câmara de cozedura e do exterior com produtos específicos para fornos, não abrasivos.