

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fornos de Convecção Elétrico para Pastelaria e Padaria, 5 Grelhas 40x60

Informacoes do Produto

SKU:	UD2183.310	Modelo:	Parede
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	Parede

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico analógico para pastelaria e padaria. Com ventilador e humidificador automático, 2 velocidades e capacidade para 5 grelhas 40x60 cm.

Descricao Completa

Forno Convecção Elétrico — Forno de Convecção Elétrico — Principais Vantagens para Horeca

Este forno de convecção elétrico (também conhecido como forno ventilado ou convetor) é a solução ideal para pastelarias, padarias e cozinhas profissionais que procuram uniformidade de cozedura e controlo preciso. Equipado com um sistema de ventilação avançado e humidificador automático, garante uma distribuição otimizada do ar quente, essencial para resultados perfeitos em pão, bolos, e outros produtos de pastelaria.

Com capacidade para 5 grelhas tamanho 40x60 cm, e a possibilidade de operar em duas velocidades, este equipamento de cozinha industrial adapta-se a diversas necessidades de produção, desde preparações delicadas a cozeduras intensivas. A sua câmara cônica interna foi desenhada para maximizar a circulação do ar, assegurando que cada item é cozinhado de forma homogénea e eficiente, resultando em menor consumo energético e maior qualidade do produto final.

Aplicações

Este forno versátil é perfeito para pastelarias que necessitam de cozer uma vasta gama de produtos, padarias com produção diária de pão e bolos, ou mesmo restaurantes e hotéis que procuram agilidade e qualidade na preparação de sobremesas e diversos pratos. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no adequado para estabelecimentos com volumes de produção médios a elevados, onde a consistência e a eficiência são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	810 x 1150 x 800 mm
Capacidade	5 grelhas (bandejas) 400x600 mm
Potência Total	7,5 kW

Característica	Detalhe
Tensão	400 V
Controlo	Analógico
Velocidades	2
Ventilação	Com ventilador
Humidificação	Automática