

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Profissional a Gás 5 Tabuleiros GN 40x60

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2183.320	<b>Modelo:</b>	UD2183.320
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	810 x 1150 x 800 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2183.320
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Forno de convecção a gás ideal para pastelaria e gastronomia profissional, com capacidade para 5 tabuleiros GN 40x60 cm. Inclui ventilação e humidificação, 810x1150x800 mm.

## Descricao Completa

### forno convector a gás — Forno a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de convecção a gás foi meticulosamente concebido para responder às exigências diárias de cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração. A sua impressionante capacidade para 5 tabuleiros GN 40x60 cm, juntamente com um controlo preciso da temperatura e humidificação, assegura resultados culinários de excelência, desde assados uniformes a produtos de pastelaria perfeitamente confeccionados. A sua robustez e versatilidade tornam-no num investimento valioso para otimizar os processos de cozedura.

Equipado com um sistema de ventilação otimizado e humidificador automático, este forno garante uma distribuição de ar controlada e homogénea em toda a câmara de cozedura. As duas velocidades de ventilação, em conjunto com uma câmara cónica que melhora a circulação do ar, minimizam a perda térmica e contribuem significativamente para a eficiência energética e para a qualidade superior dos cozinhados.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de cocção é perfeito para restaurantes de grande e médio porte, unidades hoteleiras, padarias, pastelarias e cozinhas de produção que procurem um equipamento fiável e de elevado desempenho. A sua capacidade de cinco tabuleiros torna-o ideal para produções em volume, agilizando o tempo de confeção e a qualidade dos alimentos. É a solução exata para assar, cozer e gratinar uma vasta gama de pratos com controlo e consistência, garantindo a satisfação dos seus clientes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	810x1150x800 mm
Capacidade Câmara	5 Tabuleiros GN 400x600 mm
Potência Total	10 kW

Característica	Detalhe
Tensão	400 V
Tipo de Gás	GPL

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Quais as dimensões exatas deste forno convector a gás?**

A: Este forno convector a gás possui dimensões de 810x1150x800 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para cozinhas profissionais com espaço otimizado. Verifique sempre o espaço disponível antes da compra.

**Q: Quais os requisitos de instalação para este forno a gás?**

A: O equipamento requer uma ligação elétrica de 400 V e uma ligação de gás. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança e regulamentos locais para equipamentos a gás em ambientes profissionais.

**Q: Que tipo de manutenção ou limpeza é recomendada para este equipamento?**

A: Para garantir a longevidade e o desempenho ideal, recomenda-se a limpeza diária da câmara de cozedura. Utilize produtos de limpeza não abrasivos e siga as instruções do manual. A manutenção periódica por um profissional é aconselhada para verificar as ligações de gás e o funcionamento dos componentes internos.

**Q: Este forno inclui grelhas ou tabuleiros?**

A: Não, este forno de convecção a gás não inclui grelhas nem tabuleiros. Deverá adquirir estes acessórios separadamente, de modo a escolher os que melhor se adaptam às suas necessidades e tipo de confeitaria. É compatível com tabuleiros GN 40x60 cm.

**Q: Como funciona o sistema de humidificação automática?**

A: O sistema de humidificação automática injeta vapor na câmara de cozedura, permitindo um controlo preciso da humidade. Isto é crucial para assar produtos de pastelaria, pães e para manter a suculência de outros pratos, resultando em cozeduras mais uniformes e de melhor qualidade.