

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Conveter Elétrico para 4 Tabuleiros 435x350mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2930.040	<b>Modelo:</b>	FORNO CONVETOR ELETRICO PARA 4 GRELHAS 435x350mm
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FORNO CONVETOR ELETRICO PARA 4 GRELHAS 435x350mm

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico robusto para uso profissional. Comporta 4 tabuleiros 435x350mm, controlo manual de temperatura até 280°C e temporizador de 60 minutos.

## Descricao Completa

### forno convector elétrico — Forno Conveter Elétrico — Principais Vantagens

Este forno convector elétrico foi desenhado para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes HORECA e de hotelaria.

Com controlos manuais intuitivos, termostato ajustável até 280°C e temporizador de 60 minutos, este equipamento oferece precisão e flexibilidade para uma vasta gama de preparações. Os dois motores e dois ventiladores promovem uma distribuição otimizada do calor, resultando em pratos sempre no ponto.

A luz interior facilita o acompanhamento do processo de cozedura sem necessidade de abrir a porta, contribuindo para a manutenção da temperatura e poupança energética. É uma solução robusta e fiável para estabelecimentos que procuram otimizar a sua produção.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, pastelarias, padarias, hotéis e serviços de catering que necessitem de um equipamento versátil para assar, gratinar ou regenerar alimentos. A sua capacidade para 4 tabuleiros GN 435x350mm permite uma produção eficiente de pequenas a médias quantidades, sendo perfeito para cozinados como pão, bolos, assados e pratos pré-preparados.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LPA)	589x660x580 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	464x420x370 mm
Dimensões da Embalagem (LPA)	625x720x725 mm
Capacidade de Tabuleiros	4 tabuleiros (435x350mm)

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Espaço entre Tabuleiros</b>	84 mm
<b>Peso Líquido / Bruto</b>	34 kg / 41 kg
<b>Potência</b>	3,1 kW (14A)
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato até 280°C
<b>Controlo Adicional</b>	Temporizador 60 minutos
<b>Ventilação</b>	Dois motores e dois ventiladores
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Funcionalidades</b>	Luz interior