

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Conveter Elétrico para 4 Tabuleiros 435x350mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	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)

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