

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Conveter Elétrico 4x GN 1/1 Profissional 3.1 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.044	Modelo:	FORNO CONVETOR ELETRICO UDFCE4 4x1/1GN
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO CONVETOR ELETRICO UDFCE4 4x1/1GN

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional, capacidade 4x GN 1/1. Construção em aço inox, duplo motor e ventilação para cozimento homogéneo. Temp. até 280°C.

Descricao Completa

Forno Conveter Elétrico — Principais Vantagens

Este forno convector elétrico foi desenhado para cozinhas profissionais exigentes, garantindo uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários excepcionais. A sua construção robusta em aço inoxidável, complementada por um acabamento Scotch Brite, assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em qualquer ambiente HORECA movimentado.

Com um sistema de duplo motor e dupla ventilação, otimiza o fluxo de ar para um cozimento rápido e homogéneo, poupando tempo e energia. A câmara interna, com ângulos arredondados, não só facilita a circulação do ar como também simplifica a higienização, mantendo os mais altos padrões de segurança alimentar.

Equipado com um temporizador de 60 minutos e um termostato ajustável até 280°C, oferece total controlo sobre o processo de confeção. A iluminação interna e a porta em vidro com vidro removível permitem monitorizar os alimentos sem interrupções, contribuindo para a eficiência da sua cozinha.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias e outras operações de catering que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para cozer, assar e aquecer uma vasta gama de pratos. A sua capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 torna-o perfeito para estabelecimentos com um volume médio de produção, otimizando o espaço na cozinha sem comprometer o desempenho.

É uma solução versátil para preparar desde carnes e peixes até pães, bolos e vegetais, garantindo sempre resultados consistentes. A facilidade de uso e manutenção fazem dele uma escolha sensata para cozinhas onde a produtividade e a higiene são prioritárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	686x660x580 mm
Dimensões da Câmara (LxPxA)	560x420x370 mm

Característica	Detalhe
Capacidade Tabuleiros	4x GN 1/1
Distância entre Tabuleiros	84 mm
Potência Elétrica	3,1 kW
Tensão	230/50 V/Hz
Consumo Elétrico Total	4 A
Peso Líquido	37 kg
Peso Bruto	50 kg
Dimensões Embalagem	725x720x725 mm
Material Exterior	Aço Inoxidável com Acabamento Scotch Brite
Características da Câmara	Ângulos arredondados
Ventilação	Duplo motor e dupla ventilação
Puxador	Tubular em aço inoxidável
Temporizador	Até 60 minutos
Termóstato	Até 280°C
Iluminação	Interna
Porta	Vidro com vidro removível