

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



Forno Convector Elétrico 4x1/1 GN com Grelhador

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.046	Modelo:	FORNO CONVECTOR ELETRICO UDFCGE4 4X1/1GN COM GRIL
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
--------------	-----

Descricao Resumida

Forno convector elétrico 4x1/1 GN com grelhador. Rápido e preciso, com indicadores LED, robusto, fácil de usar e manter. Construção em aço inoxidável e vidro temperado.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico 4x1/1 GN — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e precisão do nosso forno convector elétrico, projetado para otimizar o desempenho em cozinhas profissionais. Com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1, este equipamento garante um cozimento uniforme e rápido, ideal para uma vasta gama de preparações culinárias.

A sua construção robusta em aço inoxidável e componentes de alta qualidade asseguram uma durabilidade excepcional e uma manutenção simplificada. A iluminação interior com lâmpada de halogéneo e os indicadores LED proporcionam um controlo visual superior sobre o processo, elevando a qualidade dos seus pratos.

Equipado com grelhador para versatilidade adicional, este forno permite gratinar e selar alimentos na perfeição, expandindo as possibilidades do seu menu e garantindo resultados consistentes que satisfazem as exigências da hotelaria e restauração moderna.

Aplicações

Este forno é uma solução indispensável para restaurantes, hotéis, cafetarias, padarias e qualquer cozinha industrial que necessite de um equipamento fiável e eficiente. É perfeito para assar, cozer, grelhar e regenerar alimentos, adaptando-se a volumes de produção médios a altos.

Ideal para a preparação de pratos como assados, gratinados, produtos de pastelaria e pão, permitindo uma gestão otimizada da cozinha e a entrega de refeições de alta qualidade em tempo recorde.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas	685x680x580 mm
Dimensões da Câmara	560x420x370 mm
Capacidade de Tabuleiro	4x GN 1/1
Distância entre Tabuleiros	84 mm
Potência Elétrica	3,15 kW (convecção) + 1,7 kW (grelhador)
Tensão	230/50 V/Hz
Consumo Total Elétrico	14 A
Peso Líquido/Bruto	37 kg / 50 kg
Dimensões da Embalagem	725x720x750 mm
Construção	Aço inoxidável
Interior	Vidro temperado, iluminação halogéneo
Características Adicionais	Pés antiderrapantes, indicadores LED