

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Elétrico 4x GN 1/1 com Grill

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2930.046	<b>Modelo:</b>	2930.046
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	685 x 680 x 580 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2930.046

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional 4x GN 1/1 com grill. Rápido e preciso, com construção em aço inoxidável e pés antiderrapantes para segurança.

## Descricao Completa

### forno convector elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este forno industrial, de alta performance, foi desenhado para assegurar uma confeitura rápida e precisa, essencial para qualquer cozinha profissional. Com indicadores LED claros e uma construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de manutenção. As suas características técnicas, como os pés antiderrapantes e a iluminação interior com lâmpada de halogéneo, oferecem segurança e visibilidade durante a utilização, tornando-o um equipamento fiável para o dia a dia.

A versatilidade deste equipamento permite usufruir de um sistema de aquecimento eficaz com grill, ideal para uma vasta gama de preparações culinárias. A câmara interna, fabricada em vidro temperado, facilita a limpeza e promove uma higiene rigorosa, um fator crucial em ambientes de restauração. Invista numa solução que otimiza o seu tempo e os seus recursos.

### Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, pastelarias e estabelecimentos de catering que exigem consistência e eficiência na preparação de alimentos. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 torna-o perfeito para assar, gratinar e aquecer uma variedade de pratos, desde carnes e peixes a vegetais e pastelaria. A equipa da sua cozinha beneficiará da simplicidade de operação e da fiabilidade deste aparelho no fluxo de trabalho.

O design compacto permite a sua integração em diferentes configurações de cozinha, maximizando o espaço disponível sem comprometer a capacidade de produção. Seja para pequenas doses ou para um volume maior de refeições, este equipamento elétrico adapta-se às necessidades específicas do seu negócio, garantindo resultados culinários de excelência e satisfação do cliente.

Este sistema é o aliado ideal para chefs que procuram um equipamento de alto desempenho e fácil manuseio. Com um controlo eficiente da temperatura e funções programáveis, será capaz de criar pratos com perfeição, mantendo a qualidade constante em todas as preparações. Impulsione a sua produção com este forno industrial potente, para um ambiente de produção alimentar dinâmica e exigente.

### Características Técnicas

<b>Dimensões externas (mm)</b>	685x680x580
<b>Dimensões da câmara (mm)</b>	560x420x370
<b>Capacidade de tabuleiro (GN)</b>	4x 1/1
<b>Distância entre tabuleiros (mm)</b>	84
<b>Potência elétrica (kW)</b>	3,15 + 1,7
<b>Tensão (V/Hz)</b>	230/50
<b>Consumo total elétrico (A)</b>	14
<b>Peso líquido - bruto (kg)</b>	37 - 50
<b>Dimensões embalagem (mm)</b>	725x720x750

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de tabuleiros este equipamento utiliza?**

Este equipamento foi concebido para utilizar tabuleiros Gastronorm (GN) 1/1, que são o padrão na hotelaria e restauração, permitindo uma integração fácil em cozinhas existentes.

### **Posso utilizar este aparelho para cozinhar diferentes tipos de alimentos?**

Sim, a sua função de convecção e grill permite a preparação de uma grande variedade de alimentos, desde assados e grelhados a produtos de pastelaria, oferecendo flexibilidade na sua ementa.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a construção em aço inoxidável e o interior em vidro temperado facilitam a limpeza diária, garantindo a higiene necessária para o seu negócio. Os componentes de alta qualidade também promovem uma manutenção reduzida e uma longa vida útil.

### **Este equipamento necessita de alguma instalação especial?**

Para garantir o seu correto funcionamento e segurança, a instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, seguindo as especificações de tensão e consumo indicadas.

### **Quais são os benefícios de ter um grill integrado?**

O grill integrado adiciona versatilidade, permitindo gratinar e dar um acabamento dourado e crocante aos seus pratos, melhorando tanto a apresentação como o sabor dos alimentos.