

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Convector Elétrico 3x60x40 com Grill

Informacoes do Produto

SKU:	14663	Modelo:	FORNO CONVECTOR ELECTRICO UDFCGE3 3x60x40 COM GRIL
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO CONVECTOR ELECTRICO UDFCGE3 3x60x40 COM GRIL

Descricao Resumida

Forno convector elétrico 3x60x40 com grill, robusto e preciso. Ideal para pastelaria e restauração, com indicadores LED, interior em vidro temperado e aço inoxidável.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico 3x60x40 — Principais Vantagens

Este forno convector elétrico foi concebido especificamente para responder às exigências da restauração profissional e pastelaria. Com capacidade para 3 tabuleiros de 60x40 cm e função de grill incorporada, oferece uma versatilidade excecional para o seu negócio, permitindo confeccionar uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a produtos de padaria e pastelaria perfeitamente cozidos e gratinados.

A sua tecnologia elétrica garante um aquecimento rápido e uniforme, traduzindo-se em resultados de cozedura consistentes e eficientes. A construção robusta em aço inoxidável e os componentes de alta qualidade asseguram durabilidade e resistência ao uso intensivo diário, características essenciais num ambiente HORECA. Adicionalmente, a iluminação interior com lâmpada de halogéneo e os indicadores LED proporcionam um controlo visual aprimorado e uma operação intuitiva.

Desenvolvido para ser fácil de usar e manter, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional. Os pés antiderrapantes garantem estabilidade e segurança. Desfrute de um controlo preciso da temperatura e do tempo, indispensáveis para a excelência culinária no seu estabelecimento. Os tabuleiros não estão incluídos.

Aplicações

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para cozedura por convecção e grelhados. Perfeito para assar carnes, peixes, vegetais, gratinar pratos e confeccionar produtos de pastelaria e padaria, como pão, bolos e biscoitos, em grandes volumes. A sua capacidade de 3 tabuleiros 60x40 cm é excelente para operações de médio porte.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas	775x720x560 mm

Característica	Detalhe
Dimensões da Câmara	650x459x350 mm
Capacidade de Tabuleiro	3x60x40
Distância entre Tabuleiros	105 mm
Potência Elétrica Total	3,15 kW + 1,7 kW (Grill)
Tensão	230/50 V/Hz
Consumo Elétrico Total	14 A
Peso Líquido	40 kg
Peso Bruto	55 kg
Dimensões da Embalagem	800x750x730 mm
Material	Aço inoxidável e vidro temperado
Iluminação	Lâmpada de halogéneo
Controlo	Indicadores LED