

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Convector Digital Eléctrico 6 Tabuleiros GN 1/1 ou 60x40

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.060	Modelo:	UD2930.060
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	840 x 920 x 835 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2930.060
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno convector elétrico digital para cozinhas profissionais, com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 ou 60x40 e humidificação. Potência de 7,65 kW.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico — Forno Profissional — Principais Vantagens

Este sistema de cozedura com ventilação forçada representa uma solução de excelência para cozinhas profissionais exigentes, combinando durabilidade, precisão e eficiência. Construído integralmente em aço inoxidável com acabamento Scotch Brite, garante não só uma estética impecável, mas também uma longevidade e resistência à corrosão essenciais em ambientes de restauração e hotelaria.

Com um painel de comando digital intuitivo e nove programas personalizáveis, oferece controlo total sobre o processo de confeção, assegurando resultados consistentes e de alta qualidade. A funcionalidade de arrefecimento rápido no final da cozedura e a injeção de vapor de água, manual ou automática, proporciona versatilidade para uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados a produtos de pastelaria.

Concebido para otimizar o desempenho e a eficiência energética, o equipamento integra um sistema de dupla motorização e dupla ventilação com inversão de marcha, que assegura uma distribuição uniforme do calor e uma cozedura homogénea. A iluminação interna e a porta de vidro frio com vidro interno removível de baixa emissibilidade permitem uma monitorização fácil e segura dos alimentos, contribuindo para uma operação eficaz e segura.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é ideal para restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram um equipamento robusto e fiável para produções de médio a grande volume. A sua capacidade para seis tabuleiros GN 1/1 ou 60x40 cm, aliada à distância otimizada de 80 mm entre tabuleiros, torna-o perfeito para assar, cozer e regenerar uma diversidade de pratos, desde carnes e vegetais a produtos de panificação. A versatilidade do painel digital e a função de humidificação são particularmente úteis para a confeção de pão, bolos e pratos que requerem controlo preciso da humidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões Externas	840x920x835 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Dimensões da Câmara	680x480x520 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Capacidade de Tabuleiro	6x GN 1/1 ou 60x40 cm
Distância entre Tabuleiros	80 mm
Potência Elétrica	7,65 kW
Tensão	380/415 V/Hz (3+N/50)
Peso Líquido/Bruto	90 kg / 110 kg
Dimensões da Embalagem	880x955x980 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Material Exterior/Interior	Aço Inoxidável (acabamento Scotch Bright)
Painel de Comando	Digital (9 programas)
Funcionalidades	Arrefecimento, Injeção H2O (manual/automática), Delta T° cozimento, Sondas de núcleo
Ventilação	Duplo motor e dupla ventilação com inversão de marcha
Segurança	Termostato 280°C, Microinterruptor de porta, Porta fria
Abertura da Porta	Lateral direita ou esquerda (opcional)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros que este forno comporta e a sua distância?

Este forno admite 6 tabuleiros GN 1/1 ou 60x40 cm, configurado com uma distância de 80 mm entre cada um, otimizando o espaço para alta produção.

O painel digital oferece que tipo de controlo durante a cozedura?

O painel digital permite a seleção entre 9 programas pré-definidos, controlo de arrefecimento rápido pós-cozedura, injeção de água manual ou automática e a função Delta T° com sondas de núcleo para máxima precisão.

Este equipamento é adequado para pastelaria e padaria?

Sim, a funcionalidade de humidificação, tanto manual como automática, e a capacidade para tabuleiros 60x40 cm, tornam este forno ideal para a confeção de pão, bolos e outros produtos que beneficiam do controlo de humidade.

Quais são os materiais de construção e as características de higiene?

O forno é construído em aço inoxidável com acabamento Scotch Brite, tanto no exterior como no interior, e possui câmara com ângulos arredondados, facilitando a limpeza e a manutenção das normas de higiene.

É possível configurar a abertura da porta para otimização do espaço na cozinha?

Sim, a porta pode ser configurada para abertura lateral à direita ou à esquerda, conforme a necessidade da sua cozinha profissional, sendo esta uma opção a definir no momento da compra.