

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Conveter Eléctrico Digital para 6 Tabuleiros GN 1/1 ou 60x40

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.060	Modelo:	FORNO CONVETOR ELE DIGITAL C/HUMID.6x1/1GN-60X40
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO CONVETOR ELE DIGITAL C/HUMID.6x1/1GN-60X40

Descricao Resumida

Forno convector elétrico digital profissional para 6 tabuleiros GN 1/1 ou 60x40. Construção em aço inox, painel digital com 9 programas e humidificação. Potência 7,65 kW.

Descrição Completa

Forno Convector Elétrico Digital — Principais Vantagens

Este forno convector elétrico digital 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 HORECA.

Com um painel de comando digital intuitivo e nove programas personalizáveis, oferece controlo total sobre o processo de cozedura, assegurando resultados consistentes e de alta qualidade. A funcionalidade de arrefecimento rápido no final da cozedura e a injeção de H₂O, manual ou automática, proporciona versatilidade para uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados a produtos de pastelaria.

Projetado para otimizar o desempenho e a eficiência energética, o forno 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

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.

Especificações 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)