

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fornos Convectores Eléctricos Digitais com Humidificador 10x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.062	Modelo:	FORNO CONVETOR ELE DIGITAL C/HUMID.10X1/1GN-60X40
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO CONVETOR ELE DIGITAL C/HUMID.10X1/1GN-60X40

Descricao Resumida

Forno convector elétrico digital 10x GN 1/1 com humidificador integrado. Construção em aço inox, painel digital, 9 programas e cozedura Delta T°. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico — Forno Conveter Elétrico Digital — Vantagens e Eficiência

Este forno convector elétrico digital representa a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e resultados superiores. Com controlo preciso de temperatura e humidade, permite uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados suculentos a produtos de pastelaria perfeitamente cozidos, garantindo sempre a máxima qualidade e sabor.

Construído integralmente em aço inoxidável, este equipamento não só assegura durabilidade e fácil manutenção, como também promove a higiene essencial em ambientes HORECA. A sua conceção robusta e painel de comando digital intuitivo facilitam a operação diária, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua cozinha.

A tecnologia avançada de convecção e humificação automática assegura uma distribuição uniforme do calor e um ambiente de cozedura controlado. Tal resulta em pratos com texturas ideais, que mantêm os seus nutrientes e sabor, enquanto o sistema de cozedura Delta T° e sondas de núcleo oferecem um controlo incomparável para as preparações mais delicadas e complexas.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering e padarias que necessitam de um forno de elevado desempenho e grande capacidade. A sua adaptabilidade permite cozinhar em grandes volumes, sendo ideal para serviços de almoços e jantares, eventos ou para a produção contínua em pastelarias e padarias que procuram resultados consistentes e de excelência. A funcionalidade de arrefecimento rápido permite otimizar o tempo entre preparações, aumentando a eficiência operacional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas	840x920x1155h mm

Característica	Detalhe
Dimensões da Câmara	680x480x840h mm
Capacidade de Tabuleiro	10x GN 1/1 ou 10x 600x400 mm
Distância entre Tabuleiros	80 mm
Potência Elétrica	12,7 kW
Tensão	380/415 V/Hz (trifásico 3+N/50)
Peso Líquido	125 kg
Peso Bruto	150 kg
Dimensões da Embalagem	880x955x1300h mm
Material (Interior e Exterior)	Aço Inoxidável com acabamento em Scotch Brite
Painel de Comando	Digital, com 9 programas
Funcionalidades de Cozedura	Função de arrefecimento, Injeção manual/automática de H2O, Delta T° de cozimento, Sondas de núcleo
Ventilação	Duplo motor e dupla ventilação com inversão de marcha
Temperatura Máxima	280°C (Termostato)
Porta	De vidro fria com vidro interno removível de baixa emissividade; Abertura reversível (direita ou esquerda)