

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Forno Eléctrico de Convecção e Vapor para Pastelaria 8x(600x400) mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.116	Modelo:	FORNO EL VAP DIRETO ICEM101E PAST MEC 8x(600x400)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO EL VAP DIRETO ICEM101E PAST MEC 8x(600x400)

Descricao Resumida

Forno elétrico de convecção e vapor para pastelaria com capacidade para 8 tabuleiros 600x400 mm. Painel eletromecânico, 14,5 kW, 400 V.

Descricao Completa

forno elétrico convecção e vapor — Forno Elétrico de Convecção e Vapor — Principais Vantagens

Descubra a versatilidade e a eficiência deste forno elétrico, ideal para pastelarias e padarias profissionais. Equipado com painel de comando eletromecânico, oferece três modos de funcionamento distintos: convecção, vapor e combinado, permitindo uma adaptação perfeita a diversas necessidades culinárias. A ampla gama de temperaturas, de 50°C a 260°C, garante resultados excelentes em qualquer tipo de preparação.

A tecnologia Autoreverse assegura uma distribuição de calor uniforme, otimizando o cozimento e a cozedura dos alimentos, enquanto a iluminação interna LED proporciona visibilidade clara do processo. A porta com vidro duplo termorrefletivo não só melhora a eficiência energética, como também garante a segurança do utilizador, minimizando a radiação de calor para o exterior.

Projetado para ambientes de alta produção, este forno combina robustez com funcionalidades que simplificam o dia a dia na cozinha profissional, contribuindo para a otimização de tempo e recursos.

Aplicações

Este forno elétrico é a solução ideal para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para cozedura de grande volume. Perfeito para a confeção de pão, bolos, salgados, assados e itens de confeitaria que exigem controlo preciso de temperatura e humidade. A sua capacidade de 8 tabuleiros de 600x400 mm permite gerir produções elevadas, tornando-o indispensável em cozinhas com alta demanda.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777x729x1152 mm
Capacidade Câmara	8 tabuleiros de 600x400 mm

Característica	Detalhe
Espaço entre Prateleiras	90 mm
Potência Total	14,5 kW
Peso Líquido/Bruto	104 kg / 117 kg
Tensão	400 V
Modos de Funcionamento	Convecção (50° C - 260°C), Vapor (50°C - 130°C), Combinado (50°C - 260°C)
Sistema de Convecção	Autoreverse (inversão automática do sentido de rotação do ventilador)
Iluminação	Interna LED
Sistema de Limpeza	Manual com chuveiro de mão externo (opcional)