

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Convector Elétrico 3 Tabuleiros 60x40 com Grill

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.048	Modelo:	UD2930.048
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	775 x 720 x 560 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2930.048
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico robusto para 3 tabuleiros 60x40 cm, com grelhador. Rápido, preciso e fácil de usar, ideal para cozinhas e pastelarias.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento convetor elétrico foi meticulosamente concebido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais, pastelarias e padarias, assegurando resultados de confeção excepcionais em todas as utilizações. A sua performance de aquecimento, rápida e precisa, é fundamental para otimizar o tempo de preparação, configurando-se como a solução perfeita para operações com grande volume de trabalho.

A construção robusta em aço inoxidável e a seleção de componentes de qualidade superior garantem uma durabilidade notável e simplificam a manutenção, revelando-se um investimento fiável a longo prazo para o seu negócio. O interior em vidro resistente a altas temperaturas, juntamente com a iluminação por lâmpada de halogéneo, oferece uma visibilidade perfeita sobre o processo de confeção, enquanto os pés antiderrapantes promovem estabilidade e segurança inigualáveis.

Com indicadores LED intuitivos, o controlo é notavelmente simplificado, permitindo uma operação diária eficiente mesmo em ambientes de ritmo acelerado. A tecnologia de circulação de ar quente uniforme, complementada pela função de grelhador, proporciona uma cozedura homogénea e um acabamento ideal, seja para assados, gratinados ou diversas especialidades de pastelaria.

Aplicações Profissionais

Este aparelho representa a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias e padarias. A sua capacidade para três tabuleiros de dimensões 60x40 cm é perfeita para a preparação de refeições em volumes médios a grandes, abrangendo desde assados e gratinados até pão e produtos de pastelaria fina. A versatilidade otimiza a sua produção diária e a variedade da sua ementa.

Indicado para cozinhas industriais que procuram eficiência e adaptabilidade, este forno adapta-se perfeitamente a operações que requerem controlo exato da temperatura e resultados consistentes. A sua função de grelhador expande significativamente as possibilidades culinárias, permitindo diversificar o menu e satisfazer os paladares mais exigentes dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas	775x720x560 mm
Dimensões da Câmara	650x459x350 mm
Capacidade de Tabuleiro	3x60x40 cm
Distância entre Tabuleiros	105 mm
Potência Elétrica	3,15 + 1,7 kW (Total 4,85 kW)
Tensão	230/50 V/Hz
Consumo Total Elétrico	14 A
Peso Líquido	40 kg
Peso Bruto	55 kg
Dimensões Embalagem	800x750x730 mm

Perguntas Frequentes

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este forno?

Este forno foi desenhado especificamente para utilizar tabuleiros de dimensões 60x40 cm, conforme indicado nas especificações de capacidade. Embora os tabuleiros não estejam incluídos com o equipamento, pode adquiri-los separadamente para garantir compatibilidade.

É fácil limpar o interior deste forno profissional?

Sim, a construção em aço inoxidável e o interior em vidro temperado facilitam significativamente a limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza adequados para equipamentos de cozinha profissional, garantindo a sua longevidade e higiene.

Este forno convector é adequado para grandes pastelarias e padarias?

Completamente. A sua capacidade para tabuleiros 60x40 cm e a convecção precisa tornam-no ideal para a confeção de pão, bolos, e outros produtos de pastelaria, assegurando resultados consistentes e de alta qualidade em operações de elevado volume.

Quais são os principais benefícios da função grill integrada neste forno?

A função grill expande as suas capacidades culinárias, permitindo dar um acabamento perfeito a pratos, como gratinados ou assados. Esta funcionalidade é crucial para diversificar a sua ementa e impressionar os seus clientes com texturas e sabores aprimorados.

Que características de segurança e estabilidade possui este equipamento?

Pensando na segurança operacional, este forno está equipado com pés antiderrapantes para garantir a sua estabilidade durante a utilização. Além disso, a construção robusta e a iluminação

interior contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro e eficiente.