

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Conveter Elétrico Profissional 4 Tabuleiros 60x40

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.134	Modelo:	2106.134
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	784 x 777 x 634 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2106.134

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico profissional com capacidade para 4 tabuleiros 60x40. Ideal para pastelarias e restaurantes, oferece controlo mecânico de temperatura para uma cozedura uniforme.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico — Forno Convetor — Principais Vantagens

Este versátil forno elétrico foi concebido especificamente para atender às exigências das cozinhas profissionais, oferecendo uma solução robusta para padarias, pastelarias e cozinhas de hotelaria. Com a sua câmara de convecção em aço inoxidável AISI430, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para manter os mais altos padrões de higiene. A porta basculante ventilada, equipada com um prático vidro de inspeção, permite monitorizar os cozinhados sem interrupções, otimizando o processo e reduzindo perdas de calor. A sua capacidade para quatro tabuleiros de 60x40 cm torna-o ideal para produções de média dimensão, como pão fresco, bolos, ou os aclamados cupcakes, assegurando resultados consistentemente perfeitos.

Equipado com um termostato preciso para controlo de temperatura, este equipamento de convecção permite ajustes finos, garantindo a cozedura ideal de uma vasta gama de produtos. O ventilador interno distribui o calor de forma uniforme, eliminando pontos quentes e frios, o que é crucial para uma convecção homogénea e eficaz. Adicionalmente, as suas dimensões compactas permitem uma integração fluida em espaços mais contidos, tornando-o uma escolha acertada para estabelecimentos que procuram maximizar a eficiência sem comprometer a qualidade.

Aplicações Profissionais

Este forno industrial é uma adição valiosa para qualquer cozinha ou pastelaria que exija desempenho e fiabilidade. É a solução perfeita para pastelarias, para cozer uma variedade de produtos, desde croissants estaladiços a deliciosos muffins. Também se destaca em restaurantes, onde pode ser utilizado para assar pequenas porções ou para regenerar pratos de forma eficaz. A sua flexibilidade e controlo preciso fazem dele um aliado indispensável para chefs e pasteleiros que buscam elevar a qualidade das suas criações diárias, garantindo sempre resultados excecionais e economia de tempo na preparação dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	784x777x634

Característica	Valor
Dimensões Tabuleiros (mm)	600x400x20
Capacidade Tabuleiros (unidades)	4
Espaço entre Prateleiras (mm)	83
Temperatura (°C)	100-260
Peso Líquido (kg)	51,2
Peso Bruto (kg)	61,4
Motor (unidades)	1 Bi-direcional
Potência Total (kW)	6,2
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, padarias, restaurantes e qualquer cozinha profissional que necessite de um desempenho de confeitaria fiável e consistente para uma variedade de produtos.

Qual é a capacidade de tabuleiros do forno?

O forno possui capacidade para 4 tabuleiros de 60x40 cm, otimizando a produção em espaços compactos e oferecendo versatilidade para diferentes tipos de assados.

O forno tem controlo de temperatura preciso?

Sim, o equipamento dispõe de um termostato que permite um controlo de temperatura entre 100°C e 260°C, assegurando a exatidão necessária para diversas receitas.

Como o calor é distribuído dentro da câmara de cozedura?

A distribuição de calor é feita por um ventilador bi-direcional, garantindo uma circulação uniforme do ar quente e uma cozedura homogénea dos alimentos.

Este modelo inclui humidificador?

Não, este modelo é um forno convetor elétrico mecânico sem humidificador, sendo por isso mais adequado para confeitarias que não exigem vapor adicional, como pão, pastéis e cupcakes.