

# 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: 24/05/2026

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

Acesso rapido  
ao produto

## Forno Convector Elétrico Mecânico 4 Tabuleiros GN 43x35cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.124	<b>Modelo:</b>	2106.124
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	33 kg	<b>Dimensões:</b>	590 x 709 x 589 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2106.124

### Descricao Resumida

Forno convetor elétrico mecânico para 4 tabuleiros (429x345mm), ideal para padarias e cozinhas profissionais que procuram fiabilidade e cozedura uniforme.

## Descricao Completa

### forno convetor elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, este forno de convecção elétrico garante uma cozedura uniforme e eficiente. Concebido para uso intensivo, a sua câmara em aço inoxidável AISI430 oferece durabilidade e facilidade de limpeza. O controlo mecânico intuitivo, aliado à porta ventilada com vidro, facilita o acompanhamento do processo de confeção, permitindo que a sua equipa obtenha resultados perfeitos com consistência.

Este equipamento culinário é uma solução robusta para padarias e pastelarias. Sem a complexidade de um humidificador, o seu design foca-se na simplicidade e fiabilidade, tornando-o uma escolha acertada para quem procura um desempenho de cozedura sólido para diversas aplicações, desde assados a produtos de panificação. A inclusão de tabuleiros em alumínio otimiza a transferência de calor, contribuindo para uma confeção mais rápida e homogénea.

A versatilidade deste aparelho permite-lhe ser um elemento central na sua cozinha. Com um design compacto, adapta-se facilmente a espaços mais pequenos, sem comprometer a capacidade de produção. Poderá preparar uma vasta gama de pratos, desde entradas a sobremesas, com a confiança de que este equipamento lhe proporcionará a precisão necessária. Tenha sempre à mão um aliado potente para o dia a dia do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura é perfeito para restaurantes, cafés, hotéis e pastelarias que necessitam de um desempenho fiável para assar, cozer e aquecer alimentos. Desde a preparação de refeições completas até à finalização de produtos de padaria, a sua robustez e facilidade de operação tornam-no indispensável em qualquer ambiente de cozinha profissional. O seu design simplificado, desprovido de humidificador, é ideal para processos que não exigem vapor direto, como certas receitas de pastelaria ou assados secos.

### Características Técnicas

Tipo de Forno	Convector Elétrico Mecânico
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI430

<b>Porta</b>	Basculante Ventilada com Vidro
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato Mecânico
<b>Capacidade de Tabuleiros</b>	4 tabuleiros (429x345mm)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	590 x 709 x 589 mm
<b>Espaço entre Prateleiras</b>	74 mm
<b>Intervalo de Temperatura</b>	100°C - 260°C
<b>Motor</b>	1 Uni-direcional
<b>Potência Total</b>	3.1 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	33 kg / 38,8 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Este forno é adequado para cozedura a vapor?**

Não, este modelo é um forno convetor elétrico mecânico sem humidificador, o que significa que não possui função de cozedura a vapor. É otimizado para cozedura a seco e assados.

### **Qual o material da câmara interna do forno?**

A câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI430, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e uma limpeza fácil, essencial em ambientes profissionais.

### **Os tabuleiros incluídos são de tamanho padrão Gastronorm?**

O forno inclui 4 tabuleiros de alumínio com dimensões de 429x345mm. Embora não sejam do padrão Gastronorm (GN 1/1), as suas dimensões são ideais para otimizar o espaço interno do equipamento.

### **É fácil monitorizar o processo de cozedura?**

Sim, a porta basculante é ventilada e possui um vidro de inspeção, que permite observar os alimentos durante a confeção sem abrir a porta, mantendo a temperatura interna estável.

### **Este forno pode ser utilizado em cozinhas com espaço limitado?**

Com dimensões compactas de 590x709x589 mm, este forno foi projetado para se integrar eficientemente em cozinhas profissionais, mesmo aquelas com espaço mais restrito.