

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



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico Multifunções 4 Tabuleiros GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.132	Modelo:	2106.132
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2106.132

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com 8 opções de cozedura e capacidade para 4 tabuleiros. Ideal para restaurantes e pastelarias.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este forno profissional é a solução ideal para cozinhas comerciais que exigem versatilidade e eficiência. Equipado com oito opções de confeção, permite uma ampla gama de preparações culinárias, desde assados suculentos a produtos de pastelaria perfeitamente cozidos. A construção em aço inoxidável AISI430 da câmara de cocção garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a porta com vidro de inspeção e guarnição embutida assegura um isolamento térmico superior e a possibilidade de monitorizar o progresso dos alimentos sem interrupções.

O controlo preciso da temperatura através de termóstato, aliado a um painel eletromecânico intuitivo e um motor unidirecional robusto, confere consistência e resultados de alta qualidade em cada ciclo. A capacidade para quatro tabuleiros de tamanho generoso otimiza o espaço e a produção, tornando-o um equipamento indispensável para qualquer negócio de restauração que procure otimizar a sua operação diária e elevar o padrão das suas ofertas gastronómicas.

Aplicações Profissionais

Este versátil equipamento foi concebido para atender às exigências de diversos ambientes profissionais. É perfeito para restaurantes de média e alta afluência que necessitam de um aparelho fiável para confeccionar uma variedade de pratos, desde entradas a sobremesas. Em pastelarias e padarias, a sua capacidade de cozedura uniforme e controlo de temperatura rigoroso garante produtos de excelência.

Também é amplamente utilizado em estabelecimentos de catering para preparar refeições em grande volume, assim como em cantinas ou refeitórios que servem um número elevado de pessoas diariamente. A sua facilidade de utilização e manutenção torna-o numa escolha prática e económica para qualquer empreendimento na indústria da restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	590x709x589
Dimensões Tabuleiros (mm)	429x345

Capacidade Tabuleiros	4
Espaço entre Prateleiras (mm)	74
Temperatura (°C)	100-260
Peso Líquido - Bruto (kg)	36,4 / 41,4
Motor	1 Unidirecional
Potência Total (kW)	2,6
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, padarias, cafés, snack-bares e serviços de catering, graças à sua versatilidade e capacidade de produção.

Quantos tabuleiros vêm incluídos com o forno?

O forno é fornecido com 4 tabuleiros padrão (429x345 mm), permitindo que comece a utilizá-lo de imediato com a sua capacidade máxima.

Qual a faixa de temperatura que este equipamento pode atingir?

Este aparelho opera numa vasta gama de temperaturas, de 100°C a 260°C, o que o torna adequado para uma diversidade de técnicas de cocção, desde aquecimento suave a assados intensos.

A limpeza do forno é complicada?

Não, a câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI430, um material que não só garante durabilidade e resistência à corrosão, como também facilita a limpeza e manutenção diária, garantindo a higiene necessária.

É possível monitorizar o cozinhado sem abrir a porta?

Sim, a porta do forno possui um vidro de inspeção robusto que permite observar o processo de cozedura sem a necessidade de abrir a porta, preservando o calor e a humidade internos para resultados perfeitos.