Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Forno Convetor Elétrico 3 Tabuleiros 60x40

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.050	**Modelo:**	2930.050
Marca:	UDI	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2930.050

Descricao Resumida

> Forno convector elétrico mecânico em aço inox, ideal para padarias e pastelarias. Capacidade para 3 tabuleiros 60x40 cm, iluminação e pés antiderrapantes.

Descricao Completa

Forno Convetor — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional, fabricado em aço inoxidável robusto, foi concebido para otimizar os processos de cozinhados em cozinhas com elevada procura. Com dois motores ventiladores, o calor é distribuído de forma homogénea, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A iluminação interior por lâmpada de halogéneo permite uma visualização clara dos alimentos durante a confeção, enquanto a porta com abertura de cima para baixo facilita o manuseamento e a limpeza. A inclusão de pés antiderrapantes assegura a estabilidade e segurança do forno em qualquer ambiente profissional.

A versatilidade deste forno combinado torna-o ideal para diversas preparações culinárias, desde assados a pastelaria, garantindo que cada prato atinja a perfeição. A capacidade para três tabuleiros de 600x400 mm permite a otimização do espaço e do tempo, sendo uma mais-valia para a produção em larga escala. Invista num equipamento duradouro e eficiente que trará um aumento significativo à produtividade da sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico de convecção é a solução perfeita para uma ampla gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e serviços de catering. A sua capacidade de precisão na temperatura e na distribuição do calor é crucial para assar uniformemente, cozer pão e pastelaria na perfeição, ou reaquecer grandes quantidades de alimentos com eficiência. É também uma ferramenta indispensável para cozinhas de produção que necessitam de um volume elevado e resultados repetíveis, contribuindo para a satisfação do cliente e a reputação do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo de Forno	Convetor elétrico mecânico
Material	Aço inoxidável
Iluminação Interior	Lâmpada de halogéneo

Característica	Valor
Porta	Vidro temperado, abertura de cima para baixo
Ventiladores	Dois motores
Capacidade	3 grelhas 600x400 mm
Pés	Antiderrapantes
Tabuleiros	Não incluídos
Dimensões Externas	775x720x560 mm
Dimensões da Câmara	650x459x350 mm
Capacidade de Tabuleiro	3x60x40
Distância entre Tabuleiros	105 mm
Potência Elétrica	3,15 kW
Tensão	230 V / 50 Hz
Consumo Total Elétrico	14 A
Peso Líquido - Bruto	40-55 kg
Dimensões Embalagem	800x750x730 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros do forno?

Este forno convector elétrico foi desenhado para acomodar até 3 tabuleiros de dimensões 600x400 mm, maximizando a produção em cada ciclo de confeção.

O forno inclui os tabuleiros?

Não, os tabuleiros não estão incluídos com o forno. Devem ser adquiridos separadamente para corresponder às necessidades específicas da sua operação.

Que tipo de energia utiliza este forno?

Este modelo funciona exclusivamente com energia elétrica, exigindo uma tensão de 230 V a 50 Hz para o seu funcionamento ideal e eficiente.

É seguro utilizar o forno em qualquer superfície?

Sim, o forno está equipado com pés antiderrapantes que garantem estabilidade e segurança em diversas superfícies de trabalho na sua cozinha profissional.

Que tipo de uso é recomendado para este equipamento?

Este forno é particularmente adequado para uso profissional em estabelecimentos como restaurantes, pastelarias e hotéis, onde a qualidade e eficiência na confeção são primordiais.