

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Elétrico Monofásico com Humidificador 4T (60x40)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.138	<b>Modelo:</b>	2106.138
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2106.138

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico monofásico com um ventilador potente e humidificador. Capacidade para 4 tabuleiros (60x40). Ideal para pastelaria e padaria.

## Descricao Completa

### forno convector elétrico — Forno Conveter Compacto — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais, pastelarias e padarias, garantindo resultados de excelência na confeção de diversos alimentos. O seu design pensado para otimização do espaço e a funcionalidade integrada de humificação tornam-no uma adição valiosa para qualquer negócio que procure versatilidade e controlo preciso na culinária. Prepare com confiança sandes, sobremesas e até produtos congelados, beneficiando de uma cozedura uniforme.

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e padarias que necessitam de um forno fiável e com capacidade para quatro tabuleiros de 60x40 cm. A versatilidade deste forno industrial também se estende a restaurantes e snack-bars, onde a rapidez e a qualidade na preparação de refeições são cruciais. É igualmente adequado para estabelecimentos de hotelaria que procuram otimizar a sua produção diária com um equipamento que suporta tanto a cozedura como o aquecimento de alimentos com precisão.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo	Conveter elétrico monofásico, mecânico, com ventilador e humidificador
Material da Câmara	Aço inox AISI430
Porta	Basculante ventilada com vidro de inspeção
Capacidade	4 tabuleiros (600x400x20 mm)
Espaço entre prateleiras	73 mm
Temperatura	100-260 °C

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
Motor	2 Uni-dir.
Potência Total	3,4 kW
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	784x754x634 mm
Peso Líquido	50,4 Kg
Peso Bruto	60,6 Kg

## **Perguntas Frequentes**

---

### **1. Para que tipo de estabelecimentos este forno é mais adequado?**

Este forno é perfeitamente adequado para pequenas padarias, pastelarias, restaurantes e snack-bares que necessitam de um equipamento versátil para cozer e aquecer uma variedade de produtos, desde sandes a sobremesas e congelados.

### **2. Qual é a capacidade deste forno convector?**

O forno tem capacidade para quatro tabuleiros de alumínio com dimensões de 600x400x20 mm, o que permite uma produção eficiente para estabelecimentos de médio porte.

### **3. Como é controlada a temperatura neste forno?**

A temperatura é controlada por um termostato mecânico, oferecendo um controlo preciso na gama de 100 a 260 °C para diferentes necessidades de cozedura.

### **4. A função de humidificação é manual ou automática?**

Este modelo de forno convector possui um humidificador integrado, o que ajuda a manter a humidade adequada durante a cozedura, essencial para certos produtos de pastelaria e panificação. O controlo da humidificação é mecânico para uma operação intuitiva.

### **5. Quais são as vantagens da porta basculante ventilada?**

A porta basculante ventilada com vidro de inspeção melhora a segurança e permite verificar o estado dos produtos sem abrir a porta, minimizando a perda de calor e otimizando o consumo de energia.