

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: 04/07/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	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

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