

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Forno Convetor Elétrico 4 Tabuleiros 429x345mm com Humidificador

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.105	Modelo:	FORNO CONVETOR EL.MEC.HUMID.UDFCEMH423 4T(429x345)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO CONVETOR EL.MEC.HUMID.UDFCEMH423 4T(429x345)
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Nº de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico e mecânico com humidificador, capacidade para 4 tabuleiros (429x345 mm) e câmara em aço inox robusto. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno Convetor Elétrico — Principais Vantagens

Este forno convetor elétrico foi desenhado para otimizar a eficiência em cozinhas profissionais, oferecendo uma cocção uniforme e rápida. Ideal para pastelarias, snack-bares e pequenos restaurantes, garante um desempenho fiável e resultados culinários de excelência, com um controlo preciso da temperatura para diversas preparações.

O humidificador integrado permite cozinhar pão, bolos e outros produtos que beneficiam de um ambiente húmido, assegurando uma textura superior e um sabor aprimorado. A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI430 não só facilita a limpeza, como também proporciona uma durabilidade e resistência excecionais, cumprindo os padrões mais exigentes de higiene.

A porta com vidro inspecionável e o termóstato de controlo de temperatura oferecem uma supervisão constante do processo de cozedura sem a necessidade de abrir o forno, minimizando a perda de calor e otimizando o consumo de energia. A sua construção robusta e a capacidade de ser sobreposto garantem uma excelente adaptabilidade a qualquer espaço de trabalho, otimizando o layout da cozinha.

Aplicações

Perfeito para pastelarias que necessitam de cozer pão e bolos com controlo de humidade, snack-bares e cafés que servem refeições rápidas, ou pequenos restaurantes que necessitam de versatilidade na preparação de diversos pratos. A sua capacidade para 4 tabuleiros é ideal para estabelecimentos com volume moderado, permitindo uma produção contínua e eficiente. É também uma excelente opção para cozinhas de hotelaria que requerem equipamento compacto mas poderoso.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	590x695x590 mm

Característica	Detalhe
Dimensões dos Tabuleiros	429x345 mm
Capacidade de Tabuleiros	4
Espaço entre Prateleiras	74 mm
Temperatura	100-260 °C
Peso Líquido	33,2 kg
Peso Bruto	38 kg
Motor	Uni-direcional (1 unidade)
Potência Total	2,8 kW
Tensão	230 V
Câmara de Cozedura	Aço Inox AISI430
Tabuleiros Incluídos	4 (alumínio 429x345 mm)