

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 rapido
ao produto

Forno Convector Elétrico Multifunções 4 Tabuleiros 429x345mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.107	Modelo:	FORNO CONV.EL. MULTIFUNÇÕES UDFCEMM423 4x(429x345)
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORNO CONV.EL. MULTIFUNÇÕES UDFCEMM423 4x(429x345)
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com 8 opções de cozedura. Capacidade para 4 tabuleiros 429x345mm, potência de 2,6kW e temperatura até 260°C. Ideal para pastelarias e restaurantes.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico – Principais Vantagens

Este forno convector elétrico foi concebido especificamente para responder às exigências de cozinhas profissionais, oferecendo versatilidade e eficiência. Com 8 opções de cozedura e um controlo de temperatura preciso, garante resultados consistentes e de alta qualidade para uma vasta gama de pratos. A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI430 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração movimentados.

Equipado com um painel eletromecânico e termóstato para regulação da temperatura, este equipamento proporciona um manuseamento intuitivo e fiável. A possibilidade de empilhamento otimiza o espaço na cozinha, tornando-o ideal para estabelecimentos com área limitada, mas que necessitam de capacidade de produção significativa. A porta com vidro de inspeção permite monitorizar o processo de cozedura sem perdas de calor.

A pensar na otimização dos processos, o forno inclui 4 tabuleiros de 429x345 mm, permitindo preparar múltiplas porções em simultâneo. A sua potência total de 2,6 kW e alimentação a 230 V garantem um aquecimento rápido e uma performance energética eficiente, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu negócio.

Aplicações

Este forno convector é a solução ideal para restaurantes, cafés, pastelarias, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento compacto, mas poderoso, para a confeção diária de pratos quentes, assados, sobremesas e produtos de pastelaria. É excelente para cozinhas com volume de produção médio, onde a consistência e a eficiência são cruciais.

Pela sua capacidade de empilhamento, adapta-se perfeitamente a linhas de confeção com espaço otimizado, permitindo aumentar a capacidade produtiva sem sacrificar a funcionalidade. É igualmente

um aliado valioso para operações de take-away e dark kitchens, garantindo um serviço rápido e de qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	590x695x590 mm
Dimensões Tabuleiros	429x345 mm
Capacidade Tabuleiros	4
Espaço entre Prateleiras	74 mm
Temperatura	100-260 °C
Peso Líquido/Bruto	36,4 / 41,4 kg
Motor	1 unidirecional
Potência Total	2,6 kW
Tensão	230 V