

Ficha Tecnica



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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Forno Convector Elétrico Grill Humidificação 4 Tabuleiros 40x60

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.112	Modelo:	UD2106.112
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	52 kg	Dimensões:	784 x 752 x 634 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2106.112
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com grelhador e humidificação, capacidade para 4 tabuleiros 40x60, ideal para pastelarias e hotéis.

Descricao Completa

Este equipamento de confeitaria profissional é a solução ideal para pastelarias, padarias e cozinhas profissionais que procuram otimizar a qualidade e eficiência da sua produção. Com capacidade para quatro tabuleiros de 400x600 mm, este forno de convecção com sistema de humidificação e grelhador integrado transforma a experiência culinária, garantindo resultados consistentes e de excelência em cada uso.

A sua tecnologia avançada permite um controlo rigoroso da temperatura, assegurando uma distribuição de calor homogénea e tempos de cozedura reduzidos. Desde croissants estaladiços a deliciosos gratinados, este aparelho melhora o sabor, a textura e a apresentação dos alimentos, contribuindo para a satisfação plena dos clientes.

forno convector elétrico — Forno de Convecção — Principais Vantagens

- **Versatilidade Culinária:** Integração de convecção, grelhador e humidificação, permitindo uma vasta gama de técnicas de cozedura para diferentes tipos de produtos.
- **Eficiência Energética:** Otimização da potência de aquecimento para encurtar os tempos de preparação, resultando em menor consumo e maior produtividade.
- **Resultados Perfeitos:** Controlo de temperatura preciso e distribuição de calor uniforme garantem cozeduras consistentes e de alta qualidade.
- **Construção Robusta:** Design durável para uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando longevidade e resistência.
- **Fácil Manutenção:** Materiais de qualidade e acessibilidade simplificam a limpeza e manutenção diária, otimizando o tempo de operação.

Aplicações Profissionais

Este equipamento foi concebido para responder às exigências de estabelecimentos de restauração, hotelaria e pastelaria que necessitam de um desempenho superior. É particularmente indicado para:

- **Padarias e Pastelarias:** Ideal para a cozedura de pães, bolos, folhados e outras massas lêvedas, onde a humidificação é crucial para um interior macio e uma crosta dourada.
- **Hotéis e Restaurantes:** Perfeito para preparar uma variedade de pratos, desde carnes grelhadas a legumes assados, com a rapidez e consistência que o serviço de buffet ou à carta exige.

- **Cafeterias e Snack-Bares:** Otimiza a finalização de tostas, quiches e outros lanches rápidos, proporcionando um acabamento crocante e apetitoso.
- **Cozinhas de Produção Massiva:** A capacidade para quatro tabuleiros torna-o eficiente para a produção em volume, permitindo gerir grandes encomendas com agilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	784x752x634 mm
Capacidade de Tabuleiros	4 (400x600 mm)
Espaço entre Prateleiras	83 mm
Faixa de Temperatura	100-260 °C
Motor	Unidirecional
Potência Total	5,2 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	52 kg / 62,2 kg

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros deste forno?

Este forno de convecção tem capacidade para 4 tabuleiros de 400x600 mm, sendo ideal para produções de pastelaria e panificação de nível profissional.

Este equipamento possui função de humidificação?

Sim, o forno incorpora uma função de humidificação, essencial para preparar produtos de panificação com a textura e humidade ideais, garantindo a qualidade final.

A presença do grill elétrico interfere no tempo de cozedura?

O grelhador elétrico contribui significativamente para reduzir os tempos de cozedura e otimizar a qualidade final dos produtos, acentuando o dourado e o sabor.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno?

Este equipamento opera a 400 V com uma potência de 5,2 kW, requerendo instalação elétrica profissional adequada para garantir a segurança e o desempenho otimizado.

Os tabuleiros estão incluídos no fornecimento padrão?

Tipicamente, os tabuleiros não estão incluídos como parte do fornecimento padrão, mas o forno é compatível com tabuleiros de 600x400x20 mm, que podem ser adquiridos em separado.