

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 de Túnel Elétrico Profissional 400mm 7.9kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2108.102	Modelo:	UD2108.102
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	105 kg	Dimensões:	980 x 1300 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2108.102
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Potência	8–15 kW

Descricao Resumida

Forno de túnel elétrico modular para cozinhas profissionais, 400mm de largura de câmara, 7.9 kW, 400V. Eficiência energética superior.

Descricao Completa

Forno de Túnel Elétrico — Principais Vantagens

Potencie a produção da sua pizzeria, padaria ou pastelaria com este sistema de cozedura modular de túnel, concebido para uma economia e produtividade excecionais. Este equipamento assegura um cozinhado uniforme e altamente eficiente, características vitais num ambiente de trabalho exigente. A sua autonomia e facilidade de operação tornam-no uma escolha superior para qualquer negócio que vise maximizar a qualidade e a rentabilidade.

Equipado com um sistema de poupança de energia automático e a capacidade de preparar uma vasta gama de produtos, este forno de convecção oferece versatilidade sem comprometer os resultados. A otimização do tempo de trabalho, através da unidade automática de transporte de produtos, eleva a eficiência da sua cozinha, permitindo que a sua equipa se concentre na inovação e na satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este sistema de confeção é ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção, tais como pizarias, restaurantes, padarias, pastelarias e cozinhas industriais. A sua capacidade de confeccionar diferentes produtos, incluindo diretamente no tapete transportador, adapta-se de forma exemplar a variadas necessidades gastronómicas e de doçaria, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em todas as fornadas.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	980x1300x440 mm
Largura da Câmara	400 mm
Profundidade da Câmara	580 mm
Altura da Câmara	95 mm
Temperatura Máxima	320 °C

Característica	Valor
Peso Líquido	105 kg
Potência	7.9 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas e espaço necessário para instalar o forno de pizzas Synthesis 06/40VE?

A: O forno de túnel elétrico Synthesis 06/40VE possui dimensões de 980x1300x440 mm, com uma câmara interna de 400 mm de largura, 580 mm de profundidade e 95 mm de altura. Recomenda-se prever um espaço adicional de pelo menos 15-20 cm em todas as direções para ventilação e manutenção adequadas.

Q: Este equipamento pode cozinhar diferentes tipos de produtos simultaneamente?

A: Sim, este versátil equipamento de cozimento com túnel permite cozinhar produtos variados em simultâneo, inclusive diretamente no sistema de transporte, otimizando a diversidade culinária da sua cozinha profissional.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno profissional?

A: Este forno requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V, com uma potência de 7,9 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista certificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento otimizado do equipamento.

Q: Quais são os benefícios de ter um sistema automático de economia de energia?

A: Um sistema automático de economia de energia reduz significativamente os custos operacionais, minimizando o consumo elétrico sem comprometer a performance. É uma característica crucial para a sustentabilidade e a rentabilidade do seu negócio, demonstrando um elevado nível de eficiência energética.

Q: Como posso realizar a manutenção e limpeza do forno de túnel elétrico?

A: A manutenção e limpeza do forno são simplificadas para facilitar o dia a dia. A superfície externa pode ser limpa com um pano húmido e detergente neutro. Para o interior, os componentes removíveis podem ser lavados separadamente, e o sistema de túnel ventilado ajuda a manter a câmara limpa durante o uso.