

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico 4 Tabuleiros 435x350mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.040	Modelo:	UD2930.040
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2930.040
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
N° de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional para 4 tabuleiros 435x350mm, com controlo manual de temperatura até 280°C e temporizador de 60 minutos. Durável e eficiente.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento foi especificamente delineado para responder às mais elevadas exigências de cozinhas profissionais, garantindo uma cozedura consistentemente uniforme e um surpreendente nível de eficiência energética. A sua robusta construção em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade excecional, apta a resistir ao ritmo intenso de restaurantes e estabelecimentos de hotelaria, mas também uma facilidade de higiene, crucial para manter os mais elevados padrões sanitários.

Com comandos manuais de operação intuitiva, um termostato que permite o ajuste de temperatura até 280°C e um temporizador prático de 60 minutos, este aparelho concede total precisão e flexibilidade, adequando-se a uma vasta gama de confeções culinárias. Os dois motores e os dois ventiladores duplamente otimizados asseguram uma distribuição de calor perfeitamente homogénea no interior da câmara, resultando sempre em pratos com o ponto de cozedura ideal.

A incorporação de luz interior permite observar o processo de cocção sem a necessidade de abrir a porta, contribuindo assim para a manutenção da temperatura estável e para uma significativa poupança de energia. Este é um equipamento de alto desempenho e fiabilidade incontestável para negócios que procuram maximizar a sua capacidade produtiva sem comprometer a qualidade.

Aplicações Profissionais

É a solução ideal para restaurantes, pastelarias, padarias, unidades hoteleiras e serviços de catering que necessitam de um forno de excelência, versátil para assar, gratinar ou regenerar uma variedade infindável de alimentos. A sua capacidade para acomodar até 4 tabuleiros com dimensões de 435x350mm permite uma produção eficiente de quantidades médias. É perfeito para confeccionar pão, bolos, assados diversos e pratos pré-preparados, assegurando resultados de chefs.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LPA)	589x660x580 mm

Característica	Detalhe
Dimensões da Câmara (LPA)	464x420x370 mm
Dimensões da Embalagem (LPA)	625x720x725 mm
Capacidade de Tabuleiros	4 tabuleiros (435x350mm)
Espaço entre Tabuleiros	84 mm
Peso Líquido / Bruto	34 kg / 41 kg
Potência	3,1 kW (14A)
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termostato até 280°C
Controlo Adicional	Temporizador 60 minutos
Ventilação	Dois motores e dois ventiladores
Material	Aço inoxidável
Funcionalidades	Luz interior

Perguntas Frequentes

Q: Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

R: Este forno convector elétrico é ideal para pastelarias, padarias, restaurantes e hotéis que necessitam de um forno de média capacidade para assados, bolos e outras preparações culinárias, assegurando versatilidade.

Q: Qual a capacidade máxima de tabuleiros que o forno suporta?

R: O forno foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros com dimensões de 435x350 mm, com um espaçamento otimizado de 84 mm entre cada um, garantindo a circulação de ar adequada.

Q: Quais as vantagens dos dois motores e ventiladores?

R: Os dois motores e ventiladores garantem uma distribuição de ar quente mais uniforme dentro da câmara de cozedura. Isso resulta em alimentos cozinhados de forma homogénea e com maior rapidez, otimizando o seu tempo.

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para este forno convector elétrico?

R: Este forno convector elétrico possui dimensões exteriores de 589x660x580 mm (LPA). É importante considerar um espaço adicional para uma ventilação adequada e para a abertura da porta. As dimensões internas da câmara são 464x420x370 mm.

Q: Como é feita a instalação elétrica deste forno convector?

R: Este forno convector elétrico requer uma ligação à rede elétrica de 230 V. A potência total do equipamento é de 3,1 kW, com uma amperagem de 14A. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para sua segurança.