

# 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 4x GN 1/1 Profissional 3.1 kW

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                    |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU:   | UD2930.044 | Modelo:    | UD2930.044         |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 37 kg      | Dimensões: | 686 x 660 x 580 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Modelo     | UD2930.044 |
| Marca      | UDEX       |
| Energia    | Elétrico   |
| Instalação | De Bancada |
| Potência   | 4-7 kW     |

## Descrição Resumida

Forno convector elétrico profissional 4x GN 1/1. Construção inox, duplo motor e ventilação para cozimento homogéneo. Controlo preciso até 280°C.

## Descrição Completa

### Forno Convector Elétrico — Forno Profissional Elétrico — Principais Vantagens

Este sistema de cozedura elétrico foi desenvolvido para as cozinhas mais exigentes, garantindo uma distribuição térmica uniforme para resultados excepcionais. A sua construção em aço inoxidável robusto, com acabamento tipo Scotch Brite, assegura durabilidade e uma limpeza simplificada, características cruciais em qualquer ambiente de restauração com alto volume de trabalho.

Com um design que inclui duplo motor e ventilação dupla, otimiza o fluxo de ar, proporcionando um cozimento rápido e homogéneo, o que se traduz em poupança de tempo e energia. A câmara interna, desenhada com ângulos arredondados, não só facilita a circulação do ar como também simplifica a higienização, mantendo os mais elevados padrões de segurança alimentar.

Equipado com um temporizador ajustável até 60 minutos e um termostato que alcança os 280°C, este forno oferece um controlo total sobre o processo de confeção. A iluminação interna, em conjunto com a porta em vidro com vidro removível, permite monitorizar os alimentos sem interrupções, contribuindo para a eficiência da sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias e outras operações de catering que necessitam de um aparelho fiável e eficiente para cozer, assar e aquecer uma vasta gama de pratos. A sua capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 torna-o numa escolha estratégica para estabelecimentos com um volume médio de produção, otimizando o espaço na cozinha sem comprometer a performance.

Trata-se de uma solução versátil, capaz de preparar desde carnes e peixes até pães, bolos e vegetais, garantindo sempre resultados consistentes. A simplicidade de uso e a facilidade de manutenção fazem dele uma opção inteligente para cozinhas onde a produtividade e a higiene são prioridades absolutas.

## Características Técnicas

|                             |                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------|
| Dimensões Externas (LxPxA)  | 686x660x580 mm                             |
| Dimensões da Câmara (LxPxA) | 560x420x370 mm                             |
| Capacidade de Tabuleiros    | 4x GN 1/1                                  |
| Distância entre Tabuleiros  | 84 mm                                      |
| Potência Elétrica           | 3,1 kW                                     |
| Tensão                      | 230/50 V/Hz                                |
| Consumo Elétrico Total      | 4 A                                        |
| Peso Líquido                | 37 kg                                      |
| Peso Bruto                  | 50 kg                                      |
| Dimensões da Embalagem      | 725x720x725 mm                             |
| Material Exterior           | Aço Inoxidável com Acabamento Scotch Brite |
| Características da Câmara   | Ângulos arredondados                       |
| Ventilação                  | Duplo motor e dupla ventilação             |
| Puxador                     | Tubular em aço inoxidável                  |
| Temporizador                | Até 60 minutos                             |
| Termostato                  | Até 280°C                                  |
| Iluminação                  | Interna                                    |
| Porta                       | Vidro com vidro removível                  |

## Perguntas Frequentes

### Qual é a capacidade de tabuleiros do forno convector?

Este forno possui capacidade para 4 tabuleiros Gastronorm 1/1, com uma distância de 84 mm entre eles. Esta configuração é perfeita para otimizar a sua produção em cozinhas profissionais de volume médio, permitindo a confeção simultânea de vários pratos.

### A limpeza da câmara interna do forno é fácil?

Sim, a câmara interna foi concebida com ângulos arredondados, o que facilita significativamente a limpeza e a manutenção. Esta característica é essencial para garantir uma higiene impecável e cumprir as normas sanitárias vigentes na restauração.

**Que tipo de estabelecimentos beneficiarão mais com este equipamento?**

Este forno é particularmente adequado para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução eficiente e versátil. É ideal para quem necessita de resultados consistentes na confeção de uma vasta variedade de alimentos, desde assados a produtos de pastelaria.

**É possível monitorizar os alimentos durante o processo de confeção?**

Sim, o forno está equipado com iluminação interna e uma porta em vidro com vidro removível. Esta funcionalidade permite observar o estado dos alimentos sem necessidade de abrir a porta, preservando o calor e otimizando o consumo de energia.

**Quais as características que garantem um cozimento uniforme neste forno elétrico?**

O forno integra um sistema de duplo motor e ventilação dupla, que assegura uma distribuição homogénea do calor por toda a câmara. Isto resulta num cozimento uniforme dos alimentos, sem pontos quentes ou frios, crucial para a qualidade dos seus pratos.