

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 com Grill

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.046	Modelo:	2930.046
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	685 x 680 x 580 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2930.046
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional 4x GN 1/1 com grill. Rápido e preciso, com construção em aço inoxidável e pés antiderrapantes para segurança.

Descricao Completa

forno convetor elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este forno industrial, de alta performance, foi desenhado para assegurar uma confeção rápida e precisa, essencial para qualquer cozinha profissional. Com indicadores LED claros e uma construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de manutenção. As suas características técnicas, como os pés antiderrapantes e a iluminação interior com lâmpada de halogéneo, oferecem segurança e visibilidade durante a utilização, tornando-o um equipamento fiável para o dia a dia.

A versatilidade deste equipamento permite usufruir de um sistema de aquecimento eficaz com grill, ideal para uma vasta gama de preparações culinárias. A câmara interna, fabricada em vidro temperado, facilita a limpeza e promove uma higiene rigorosa, um fator crucial em ambientes de restauração. Invista numa solução que otimiza o seu tempo e os seus recursos.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, pastelarias e estabelecimentos de catering que exigem consistência e eficiência na preparação de alimentos. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 torna-o perfeito para assar, gratinar e aquecer uma variedade de pratos, desde carnes e peixes a vegetais e pastelaria. A equipa da sua cozinha beneficiará da simplicidade de operação e da fiabilidade deste aparelho no fluxo de trabalho.

O design compacto permite a sua integração em diferentes configurações de cozinha, maximizando o espaço disponível sem comprometer a capacidade de produção. Seja para pequenas doses ou para um volume maior de refeições, este equipamento elétrico adapta-se às necessidades específicas do seu negócio, garantindo resultados culinários de excelência e satisfação do cliente.

Este sistema é o aliado ideal para chefs que procuram um equipamento de alto desempenho e fácil manuseio. Com um controlo eficiente da temperatura e funções programáveis, será capaz de criar pratos com perfeição, mantendo a qualidade constante em todas as preparações. Impulsione a sua produção com este forno industrial potente, para um ambiente de produção alimentar dinâmica e exigente.

Características Técnicas

Dimensões externas (mm)	685x680x580
Dimensões da câmara (mm)	560x420x370
Capacidade de tabuleiro (GN)	4x 1/1
Distância entre tabuleiros (mm)	84
Potência elétrica (kW)	3,15 + 1,7
Tensão (V/Hz)	230/50
Consumo total elétrico (A)	14
Peso líquido - bruto (kg)	37 - 50
Dimensões embalagem (mm)	725x720x750

Perguntas Frequentes

Que tipo de tabuleiros este equipamento utiliza?

Este equipamento foi concebido para utilizar tabuleiros Gastronorm (GN) 1/1, que são o padrão na hotelaria e restauração, permitindo uma integração fácil em cozinhas existentes.

Posso utilizar este aparelho para cozinhar diferentes tipos de alimentos?

Sim, a sua função de convecção e grill permite a preparação de uma grande variedade de alimentos, desde assados e grelhados a produtos de pastelaria, oferecendo flexibilidade na sua ementa.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável e o interior em vidro temperado facilitam a limpeza diária, garantindo a higiene necessária para o seu negócio. Os componentes de alta qualidade também promovem uma manutenção reduzida e uma longa vida útil.

Este equipamento necessita de alguma instalação especial?

Para garantir o seu correto funcionamento e segurança, a instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, seguindo as especificações de tensão e consumo indicadas.

Quais são os benefícios de ter um grill integrado?

O grill integrado adiciona versatilidade, permitindo gratinar e dar um acabamento dourado e crocante aos seus pratos, melhorando tanto a apresentação como o sabor dos alimentos.