

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



Forno Convector Elétrico Digital 10x GN 1/1 com Humidificador

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.062	Modelo:	UD2930.062
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	125 kg	Dimensões:	840 x 920 x 1155 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2930.062
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno convector elétrico digital 10x GN 1/1 com humidificador. Construção em aço inox, painel digital, 9 programas e cozedura Delta T°. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento representa a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e resultados superiores. Com controlo preciso de temperatura e humidade, permite uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados suculentos a produtos de pastelaria perfeitamente cozidos, garantindo sempre a máxima qualidade e sabor.

Construído integralmente em aço inoxidável, este aparelho não só assegura durabilidade e fácil manutenção, como também promove a higiene essencial em ambientes de hotelaria e restauração. A sua conceção robusta e painel de comando digital intuitivo facilitam a operação diária, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua cozinha.

A tecnologia avançada de convecção e humidificação automática assegura uma distribuição uniforme do calor e um ambiente de cozedura controlado. Tal resulta em pratos com texturas ideais, que mantêm os seus nutrientes e sabor, enquanto o sistema de confeção Delta T° e sondas de núcleo oferecem um controlo incomparável para as preparações mais delicadas e complexas.

Aplicações Profissionais

Adequado para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um equipamento de elevado desempenho e grande capacidade. A sua adaptabilidade permite cozinhar em grandes volumes, sendo ideal para serviços de almoços e jantares, eventos ou para a produção contínua em pastelarias e padarias que procuram resultados consistentes e de excelência. A funcionalidade de arrefecimento rápido permite otimizar o tempo entre preparações, aumentando a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas	840x920x1155h mm
Dimensões da Câmara	680x480x840h mm

Característica	Detalhe
Capacidade de Tabuleiro	10x GN 1/1 ou 10x 600x400 mm
Distância entre Tabuleiros	80 mm
Potência Elétrica	12,7 kW
Tensão	380/415 V/Hz (trifásico 3+N/50)
Peso Líquido	125 kg
Peso Bruto	150 kg
Dimensões da Embalagem	880x955x1300h mm
Material (Interior e Exterior)	Aço Inoxidável com acabamento em Scotch Brite
Painel de Comando	Digital, com 9 programas
Funcionalidades de Cozedura	Função de arrefecimento, Injeção manual/automática de H2O, Delta T° de cozimento, Sondas de núcleo
Ventilação	Duplo motor e dupla ventilação com inversão de marcha
Temperatura Máxima	280°C (Termostato)
Porta	De vidro fria com vidro interno removível de baixa emissividade; Abertura reversível (direita ou esquerda)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno convector?

Este forno tem capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 ou 10 tabuleiros de 600x400 mm, com uma distância de 80 mm entre eles, tornando-o adequado para produções de médio a grande volume e otimizando a eficiência na sua cozinha profissional.

É possível controlar a humidade durante o processo de cozedura? Sim, o forno está equipado com injeção de H2O manual ou automática, permitindo assim um controlo preciso da humidade. Esta funcionalidade é crucial para otimizar os resultados de cozedura e conseguir pratos mais suculentos com a textura desejada.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este equipamento de cozedura?

Este forno é ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e outras cozinhas industriais que exigem um equipamento versátil, eficiente e durável. Garante uma vasta gama de preparações culinárias, adaptando-se às necessidades do setor.

Quais as dimensões e requisitos de espaço para este forno?

As dimensões externas do forno são 840x920x1155 mm (largura x profundidade x altura), enquanto a câmara interna mede 680x480x840 mm. É recomendável considerar a dimensão da embalagem (880x955x1300 mm) para o transporte e assegurar espaço adequado para instalação e manutenção.

Este equipamento oferece garantia e assistência técnica pós-venda?

Sim, todos os nossos fornos são abrangidos por garantia, cujos termos e condições detalhados podem ser consultados no momento da compra. Adicionalmente, dispomos de uma rede de serviços autorizados para manutenção e reparação, garantindo o bom funcionamento e a longevidade do seu investimento.