

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

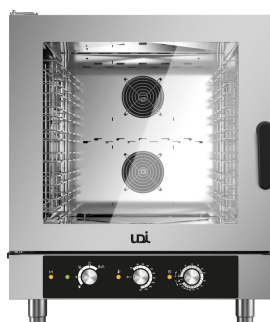
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno Elétrico Convecção Vapor Direto 6 tabuleiros 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.112	Modelo:	UD4001.112
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	777 x 729 x 942 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD4001.112
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com vapor direto, painel eletromecânico e capacidade para 6 tabuleiros 600x400mm. Potência de 12,5 kW, ideal para pastelaria e restauração.

Descricao Completa

forno elétrico convecção vapor — Forno Convector Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil foi concebido para atender às exigências de pastelarias, padarias e cozinhas profissionais. O forno oferece uma capacidade de 6 tabuleiros de 600x400mm, permitindo a confeção de uma vasta gama de produtos com resultados homogêneos e de alta qualidade, graças aos seus modos de cozedura por convecção, vapor e combinado. A sua capacidade de adaptação garante que a sua produção culinária alcança sempre a perfeição.

Com um painel de comando eletromecânico, este aparelho garante um controlo preciso da temperatura e do tempo de cozedura, aumentando a eficiência operacional. O sistema de ventilação Autoreverse assegura uma distribuição uniforme do calor dentro da câmara, eliminando pontos quentes ou frios e otimizando cada ciclo de confeção. A iluminação interna LED e o vidro duplo temperado termorrefletor não só melhoram a visibilidade do processo, como também contribuem para a eficiência energética do forno.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional é a solução ideal para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram um equipamento fiável e multifuncional. É especialmente indicado para a produção de pastelaria fina, pão artesanal, diversos assados e para a regeneração de pratos, mantendo sempre a textura e o sabor perfeitos, essenciais para a satisfação do cliente. A sua versatilidade permite uma adaptabilidade a diferentes necessidades, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777x729x942 mm

Capacidade Câmara	6 tabuleiros 600x400 mm
Espaço entre prateleiras	90 mm
Potência Total	12,5 kW
Peso Líquido	90 kg
Peso Bruto	102 kg
Tensão	400 V
Modos de funcionamento	Convecção (50° C a 260°C); Vapor (50°C a 130°C); Combinado (50°C a 260°C)
Painel de comando	Eletromecânico com indicadores de controlo
Sistema de ventilação	Autoreverse (inversão automática) e ventilação manual
Iluminação interna	LED
Porta	Vidro duplo temperado termorrefletivo
Limpeza	Manual com chuveiro de mão externo (opcional)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros para este forno elétrico a vapor?

Este forno tem capacidade para 6 tabuleiros de 600x400 mm, uma dimensão generosa que o torna ideal para produções de média a grande escala em cozinhas profissionais e pastelarias.

Quais os diferentes modos de cozedura que este forno oferece para otimizar a confeção?

O forno oferece três modos de cozedura distintos: convecção (50° C a 260°C), vapor (50°C a 130°C) e combinado (50°C a 260°C), proporcionando uma grande versatilidade para a elaboração de diversas receitas.

Como o sistema Autoreverse contribui para a qualidade dos cozinhados neste equipamento?

O sistema Autoreverse é crucial porque garante uma distribuição uniforme do calor e do vapor na câmara de confeção, o que resulta numa cozedura mais homogénea e na notável melhoria da qualidade final dos seus produtos.

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

Este forno elétrico de convecção e vapor direto possui dimensões de 777x729x942 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço que permita a boa circulação de ar em redor, uma área de trabalho confortável para o operador e fácil acesso para as operações de limpeza e manutenção diárias.

É necessário algum tipo de instalação elétrica especial para este forno profissional?

O forno requer uma tensão de 400 V e uma potência total de 12,5 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional certificado, garantindo que o circuito e as tomadas estão devidamente dimensionados para suportar esta potência e que cumprem todas as normas de segurança vigentes.