

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

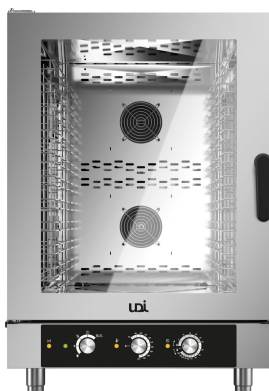
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno Convector a Vapor para Pastelaria 8 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.116	Modelo:	UD4001.116
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	104 kg	Dimensões:	777 x 729 x 1152 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD4001.116
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	8

Descricao Resumida

Forno elétrico profissional com convecção e vapor para pastelaria, capacidade para 8 tabuleiros 600x400 mm. Ideal para padarias e hotéis.

Descricao Completa

forno elétrico convecção e vapor — Forno Convector — Principais Vantagens

Descubra a versatilidade e a eficiência deste equipamento de cozedura, concebido para atender às exigências de pastelarias e padarias profissionais. Com um painel de comando eletromecânico intuitivo, este aparelho oferece três modos de funcionamento distintos: convecção para um calor seco e uniforme, vapor para manter a hidratação dos seus produtos, e combinado para uma cozedura otimizada, adaptando-se a um vasto leque de receitas. A sua ampla gama de temperaturas, que vai dos 50°C aos 260°C, assegura resultados consistentes em qualquer tipo de preparação culinária.

A tecnologia Autoreverse presente neste fogão industrial garante uma distribuição de calor perfeitamente homogénea dentro da câmara, melhorando significativamente o processo de confecção dos alimentos. A iluminação interna em LED proporciona uma visibilidade clara, enquanto a porta com vidro duplo termorrefletivo contribui para a eficiência energética e para a segurança da sua equipa, minimizando a emissão de calor para o exterior. Este equipamento profissional conjuga robustez com funcionalidades que simplificam o quotidiano em qualquer cozinha de alta produção.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura a vapor é a solução ideal para pastelarias, padarias, unidades hoteleiras e restaurantes que procuram um equipamento fiável e eficiente para produções de grande volume. É perfeito para a confeção de pão, bolos, salgados, assados e itens de confeitaria que exigem um controlo preciso da temperatura e da humidade. A sua capacidade de processar 8 tabuleiros de 600x400 mm permite gerir produções elevadas, tornando-o um componente indispensável em cozinhas com elevada procura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	777x729x1152 mm

Característica	Detalhe
Capacidade Câmara	8 tabuleiros de 600x400 mm
Espaço entre Prateleiras	90 mm
Potência Total	14,5 kW
Peso Líquido/Bruto	104 kg / 117 kg
Tensão	400 V
Modos de Funcionamento	Convecção (50° C - 260°C), Vapor (50°C - 130°C), Combinado (50°C - 260°C)
Sistema de Convecção	Autoreverse (inversão automática do sentido de rotação do ventilador)
Iluminação	Interna LED
Sistema de Limpeza	Manual com chuveiro de mão externo (opcional)

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste forno?

A: Este forno elétrico de convecção e vapor possui dimensões de 777x729x1152 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação e manutenção, garantindo um funcionamento ideal e seguro.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este forno profissional?

A: O forno requer uma ligação elétrica de 400 V e tem uma potência total de 14,5 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, assegurando o cumprimento das normas de segurança e que a rede elétrica suporta a carga exigida.

Q: Como se efetua a limpeza e manutenção diária deste forno?

A: Este forno dispõe de um sistema de limpeza manual com a opção de utilização de um chuveiro de mão externo, facilitando a manutenção diária e a higienização.

Q: Quais os modos de funcionamento disponíveis e como otimizam a cozedura?

A: Este forno oferece três modos de funcionamento: convecção (50°C a 260°C), vapor (50°C a 130°C) e combinado (50°C a 260°C). Estes modos permitem ajustar a cozedura para diferentes tipos de produtos de pastelaria e padaria.

Q: Quais são os principais benefícios do sistema Autoreverse?

A: O sistema Autoreverse garante uma distribuição de calor mais homogénea dentro da câmara, resultando numa cozedura uniforme dos alimentos e otimizando a qualidade final dos produtos, mesmo com o forno cheio.