

# 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 rápido  
ao produto



## Forno Conveter Elétrico 3 Tabuleiros 60x40

### Informacoes do Produto

|        |            |         |          |
|--------|------------|---------|----------|
| SKU:   | UD2930.050 | Modelo: | 2930.050 |
| Marca: | UDI        | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Marca                 | UDI        |
| Modelo                | 2930.050   |
| Energia               | Elétrico   |
| Instalação            | De Bancada |
| N° de Tabuleiros / GN | 3          |

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico mecânico em aço inox, ideal para padarias e pastelarias. Capacidade para 3 tabuleiros 60x40 cm, iluminação e pés antiderrapantes.

## Descricao Completa

### Forno Conveter — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitação profissional, fabricado em aço inoxidável robusto, foi concebido para otimizar os processos de cozinhados em cozinhas com elevada procura. Com dois motores ventiladores, o calor é distribuído de forma homogénea, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A iluminação interior por lâmpada de halogéneo permite uma visualização clara dos alimentos durante a confeitação, enquanto a porta com abertura de cima para baixo facilita o manuseamento e a limpeza. A inclusão de pés antiderrapantes assegura a estabilidade e segurança do forno em qualquer ambiente profissional.

A versatilidade deste forno combinado torna-o ideal para diversas preparações culinárias, desde assados a pastelaria, garantindo que cada prato atinja a perfeição. A capacidade para três tabuleiros de 600x400 mm permite a otimização do espaço e do tempo, sendo uma mais-valia para a produção em larga escala. Investa num equipamento duradouro e eficiente que trará um aumento significativo à produtividade da sua cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Este forno elétrico de convecção é a solução perfeita para uma ampla gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e serviços de catering. A sua capacidade de precisão na temperatura e na distribuição do calor é crucial para assar uniformemente, cozer pão e pastelaria na perfeição, ou reaquecer grandes quantidades de alimentos com eficiência. É também uma ferramenta indispensável para cozinhas de produção que necessitam de um volume elevado e resultados repetíveis, contribuindo para a satisfação do cliente e a reputação do seu negócio.

### Características Técnicas

| Característica      | Valor                      |
|---------------------|----------------------------|
| Tipo de Forno       | Conveter elétrico mecânico |
| Material            | Aço inoxidável             |
| Iluminação Interior | Lâmpada de halogéneo       |

| Característica             | Valor                                        |
|----------------------------|----------------------------------------------|
| Porta                      | Vidro temperado, abertura de cima para baixo |
| Ventiladores               | Dois motores                                 |
| Capacidade                 | 3 grelhas 600x400 mm                         |
| Pés                        | Antiderrapantes                              |
| Tabuleiros                 | Não incluídos                                |
| Dimensões Externas         | 775x720x560 mm                               |
| Dimensões da Câmara        | 650x459x350 mm                               |
| Capacidade de Tabuleiro    | 3x60x40                                      |
| Distância entre Tabuleiros | 105 mm                                       |
| Potência Elétrica          | 3,15 kW                                      |
| Tensão                     | 230 V / 50 Hz                                |
| Consumo Total Elétrico     | 14 A                                         |
| Peso Líquido - Bruto       | 40-55 kg                                     |
| Dimensões Embalagem        | 800x750x730 mm                               |

### Perguntas Frequentes

---

**Qual a capacidade de tabuleiros do forno?**

Este forno convector elétrico foi desenhado para acomodar até 3 tabuleiros de dimensões 600x400 mm, maximizando a produção em cada ciclo de confeção.

**O forno inclui os tabuleiros?**

Não, os tabuleiros não estão incluídos com o forno. Devem ser adquiridos separadamente para corresponder às necessidades específicas da sua operação.

**Que tipo de energia utiliza este forno?**

Este modelo funciona exclusivamente com energia elétrica, exigindo uma tensão de 230 V a 50 Hz para o seu funcionamento ideal e eficiente.

**É seguro utilizar o forno em qualquer superfície?**

Sim, o forno está equipado com pés antiderrapantes que garantem estabilidade e segurança em diversas superfícies de trabalho na sua cozinha profissional.

**Que tipo de uso é recomendado para este equipamento?**

Este forno é particularmente adequado para uso profissional em estabelecimentos como restaurantes, pastelarias e hotéis, onde a qualidade e eficiência na confeitaria são primordiais.