

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 Elétrico Monofásico com Humidificador 4T (60x40)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.138	Modelo:	2106.138
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2106.138
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Forno convector elétrico monofásico com um ventilador potente e humidificador. Capacidade para 4 tabuleiros (60x40). Ideal para pastelaria e padaria.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Conveter Compacto — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais, pastelarias e padarias, garantindo resultados de excelência na confeção de diversos alimentos. O seu design pensado para otimização do espaço e a funcionalidade integrada de humificação tornam-no uma adição valiosa para qualquer negócio que procure versatilidade e controlo preciso na culinária. Prepare com confiança sandes, sobremesas e até produtos congelados, beneficiando de uma cozedura uniforme.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e padarias que necessitam de um forno fiável e com capacidade para quatro tabuleiros de 60x40 cm. A versatilidade deste forno industrial também se estende a restaurantes e snack-bares, onde a rapidez e a qualidade na preparação de refeições são cruciais. É igualmente adequado para estabelecimentos de hotelaria que procuram otimizar a sua produção diária com um equipamento que suporta tanto a cozedura como o aquecimento de alimentos com precisão.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo	Conveter elétrico monofásico, mecânico, com ventilador e humidificador
Material da Câmara	Aço inox AISI430
Porta	Basculante ventilada com vidro de inspeção
Capacidade	4 tabuleiros (600x400x20 mm)
Espaço entre prateleiras	73 mm
Temperatura	100-260 °C

Característica	Valor
Motor	2 Uni-dir.
Potência Total	3,4 kW
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	784x754x634 mm
Peso Líquido	50,4 Kg
Peso Bruto	60,6 Kg

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de estabelecimentos este forno é mais adequado?

Este forno é perfeitamente adequado para pequenas padarias, pastelarias, restaurantes e snack-bares que necessitam de um equipamento versátil para cozer e aquecer uma variedade de produtos, desde sandes a sobremesas e congelados.

2. Qual é a capacidade deste forno convector?

O forno tem capacidade para quatro tabuleiros de alumínio com dimensões de 600x400x20 mm, o que permite uma produção eficiente para estabelecimentos de médio porte.

3. Como é controlada a temperatura neste forno?

A temperatura é controlada por um termostato mecânico, oferecendo um controlo preciso na gama de 100 a 260 °C para diferentes necessidades de cozedura.

4. A função de humidificação é manual ou automática?

Este modelo de forno convector possui um humidificador integrado, o que ajuda a manter a humidade adequada durante a cozedura, essencial para certos produtos de pastelaria e panificação. O controlo da humidificação é mecânico para uma operação intuitiva.

5. Quais são as vantagens da porta basculante ventilada?

A porta basculante ventilada com vidro de inspeção melhora a segurança e permite verificar o estado dos produtos sem abrir a porta, minimizando a perda de calor e otimizando o consumo de energia.