

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Conveter Elétrico Compacto 3xGN2/3

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.043	Modelo:	2930.043
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2930.043
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	3

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico compacto, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Capacidade para 3 grelhas GN2/3. Eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Forno convetor elétrico — Forno Convetor Compacto — Principais Vantagens

Este aparelho elétrico compacto foi concebido para otimizar o espaço na sua cozinha profissional, combinando eficiência e praticidade. O seu design em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também facilita a limpeza, garantindo a higiene necessária em ambientes de restauração. A porta fria, com vidro duplo, é uma característica de segurança e ainda permite monitorizar os cozinhados sem perdas de calor, sendo facilmente desmontável para uma manutenção impecável. Independentemente de cozinhar, assar ou aquecer, este equipamento proporciona resultados consistentes, sendo uma ferramenta indispensável para ótimos resultados culinários.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e todos os espaços que necessitam de um aparelho versátil e de alta performance. A sua capacidade para três grelhas GN2/3 permite preparar múltiplos pratos simultaneamente, aumentando a produtividade e a flexibilidade da ementa. A abertura vertical da porta torna-o particularmente adequado para locais com área limitada, onde cada centímetro conta. É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram um equipamento robusto, fiável e fácil de manusear, capaz de suportar o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	600x530x400 mm
Dimensões Câmara (LPA)	390x370x250 mm
Dimensões Embalagem (LPA)	700x570x560 mm
Espaço Tabuleiros	80 mm
Peso Líquido - Bruto	21 / 30 kg

Característica	Detalhe
Potência	2,5 kW (10,8 A)
Tensão	230 V
Capacidade	3 grelhas GN2/3 (354x325 mm)
Painel	Mecânico vertical
Material	Aço inoxidável
Iluminação Interna	Lâmpada de halogéneo
Tipo de Porta	Fria com vidro duplo, desmontável
Abertura da Porta	De cima para baixo

Perguntas Frequentes

1. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis, snack-bares e qualquer negócio de restauração com espaço limitado que necessite de um equipamento versátil e eficiente para cozinhar, assar ou aquecer.

2. Qual é a capacidade máxima de tabuleiros que o forno suporta?

O forno foi concebido para acomodar até 3 grelhas do tipo GN2/3, que medem 354x325 mm cada, permitindo a confeção de uma variedade de pratos simultaneamente.

3. A porta do forno pode ser limpa facilmente?

Sim, a porta fria do aparelho possui vidro duplo e é desmontável, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção, assegurando a higiene necessária no seu espaço de trabalho.

4. Qual é a potência elétrica e a voltagem necessárias para o funcionamento deste forno?

Este forno opera com uma potência de 2,5 kW (10,8A) e requer uma tensão de 230 V, sendo importante verificar a compatibilidade com a instalação elétrica do seu estabelecimento.

5. A iluminação interna é suficiente para monitorizar os alimentos durante a confeção?

Sim, o forno está equipado com uma lâmpada de halogéneo que proporciona uma excelente iluminação interna, permitindo-lhe observar o processo de cozinhados sem necessidade de abrir a porta e perder calor.