

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico Grill Humidificador 4 Tabuleiros 40x60

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.142	Modelo:	2106.142
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2106.142
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com grill e humidificador, capacidade para 4 tabuleiros 40x60. Ideal para restaurantes e snack-bares.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este sistema de convecção elétrico profissional oferece uma solução eficiente e versátil para cozinhas que necessitam de elevada performance e precisão. Equipado com um sistema de ventilação, humidificador integrado e uma função de grelhador, garante resultados culinários excepcionais, desde assados uniformes a produtos perfeitamente dourados. A construção em aço inoxidável AISI430 da câmara de cozedura assegura durabilidade e fácil manutenção, enquanto a porta basculante ventilada com vidro de inspeção permite um controlo visual constante do processo de convecção.

A tecnologia avançada deste aparelho de convecção permite dourar os alimentos à perfeição, ideal para diversas preparações culinárias. Além disso, a sua facilidade de utilização é um ponto forte, graças ao painel de controlo eletromecânico intuitivo. Este design permite uma programação simples e rápida dos parâmetros de cozedura, adaptando-se a qualquer ementa com agilidade e eficácia. É uma ferramenta indispensável para restaurantes e snack-bares que procuram otimizar a sua produção.

Aplicações Profissionais

O forno de convecção elétrico com grelhador e humidificador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na indústria alimentar. Desde restaurantes de média dimensão que necessitam de cozedura precisa e consistente, a snack-bares que procuram aquecer e dourar rapidamente os seus produtos, este equipamento adapta-se perfeitamente. A sua capacidade para quatro tabuleiros de 40x60 cm otimiza o espaço e a produtividade, sendo uma mais-valia em cozinhas com elevado volume de trabalho. A versatilidade do grelhador permite preparar diversas receitas, desde carnes até legumes, com um acabamento delicioso e crocante.

Este aparelho de cozedura de classe industrial é também uma excelente escolha para pastelarias e padarias que necessitam de um controlo exato da humidade para garantir a frescura e a textura perfeita dos seus produtos. A combinação de convecção e humificação é crucial para pães, bolos e outros produtos de pastelaria, assegurando uma crosta estaladiça e um interior fofo. A robustez e fiabilidade do design profissional tornam-no num investimento seguro para qualquer negócio que vise a excelência culinária e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Forno	Convector Elétrico com Humidificador e Grill
Material da Câmara	Aço Inox AISI430
Tipo de Porta	Basculante ventilada com vidro de inspeção
Controlo de Temperatura	Termóstato
Capacidade	4 tabuleiros (40x60 cm)
Painel de Controlo	Eletromecânico
Intervalo de Temperatura	100-260 °C
Número de Motores	2 (Uni-direcionais)
Dimensões (LxPxA)	784 x 752 x 634 mm
Espaço entre Prateleiras	83 mm
Potência Total	5,2 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	52 kg
Peso Bruto	62,2 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este forno é mais adequado?

Este forno é ideal para restaurantes e snack-bares de média dimensão, onde a necessidade de cozedura precisa e eficiente é primordial para o funcionamento diário. A sua capacidade e funcionalidade adaptam-se também a pastelarias que beneficiam do controlo de humidade.

Qual é a capacidade máxima de tabuleiros para este forno?

O forno foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros de alumínio com dimensões de 40x60 cm. Esta capacidade é ideal para otimizar a produção em cozinhas profissionais com espaço limitado.

Como funciona a função de humidificador?

A função de humidificador permite adicionar vapor durante o processo de confeção, o que é crucial para garantir que os alimentos, especialmente produtos de pastelaria, mantenham a humidade e a textura ideais, evitando que fiquem secos.

É fácil programar a temperatura e outros parâmetros de cozedura?

Sim, o painel de controlo eletromecânico foi desenvolvido para ser intuitivo e de fácil utilização. Permite programar os parâmetros de cozedura de forma simples e rápida, garantindo que a sua equipa possa operá-lo sem complicações.

Quais são os benefícios da câmara de cozedura em aço inox AISI430?

A câmara em aço inoxidável AISI430 oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade, características essenciais num ambiente de cozinha profissional de alta intensidade. Facilita também a limpeza e a manutenção do equipamento, assegurando a higiene.