

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

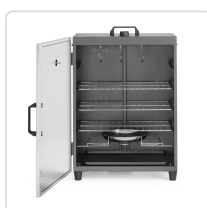


Forno Defumador Elétrico 1600W – 540x380x725mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE238486	Modelo:	HE238486
Marca:	HENDI	EAN:	8711369238486

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE238486
EAN	8711369238486
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	Até 3 kW
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno defumador elétrico de 1600W em aço inoxidável, com porta isolada e termóstato ajustável. Inclui 3 grelhas e 3 ganchos para carne. Dimensões: 540x380x725mm.

Descricao Completa

Este forno defumador elétrico de 1600W foi concebido para a fumagem controlada de diversos alimentos. A sua construção em aço inoxidável e porta com isolamento duplo garantem eficiência térmica e durabilidade.

forno defumador elétrico — Forno Defumador — Características Técnicas

Potência	1600 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	540x380x725 mm
Material	Aço inoxidável
Grelhas incluídas	3 (400x279 mm)
Ganchos para carne	3

Porta	Isolamento duplo, fecho magnético
Controlo de temperatura	Termóstato ajustável
Monitorização	Termómetro integrado na porta
Ventilação	Saída de ar quente traseira
Peso Líquido	14.03 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes que pretendam inovar a ementa com pratos fumados, como tascas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que queiram oferecer enchidos ou peixe fumado. Adequado também para food trucks, snack-bares e hotéis que buscam adicionar valor aos seus menus com carnes, peixes ou vegetais fumados artesanalmente.

Forno Defumador — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.
- Porta com isolamento duplo e fecho magnético para eficiência energética e manutenção da temperatura.
- Controlo preciso da temperatura através de termóstato ajustável e termómetro integrado.
- Versatilidade para defumar uma ampla gama de alimentos, como carnes, peixes e vegetais.
- Fornecido com grelhas e ganchos, pronto a utilizar de imediato.

Que tipo de alimentos posso defumar neste forno?

Este forno é versátil e permite defumar uma vasta gama de alimentos, incluindo peixe (salmão, bacalhau), carnes (vaca, porco, frango, enchidos) e vegetais, adicionando um sabor único à sua ementa.

Qual a importância do isolamento duplo da porta?

O isolamento duplo da porta é crucial para manter a temperatura interna estável e reduzir a perda de calor, otimizando o consumo de energia e garantindo uma fumagem mais eficiente e uniforme dos alimentos.

?

O forno inclui os acessórios necessários para começar a defumar?

Sim, o forno é fornecido com 3 grelhas de 400x279mm e 3 ganchos para carne, permitindo-lhe iniciar a produção de imediato sem necessidade de adquirir acessórios adicionais.

Como é feita a monitorização da temperatura?

A temperatura é controlada através de um termóstato ajustável e pode ser monitorizada de forma contínua e precisa graças ao termómetro integrado na porta, essencial para processos de fumagem controlados.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção do forno, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional e prolongando a vida útil do equipamento.