

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 Convecção Vapor Elétrico 5x GN1/1 - 730x849x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE229606	Modelo:	229606
Marca:	HENDI	EAN:	8711369229606

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	229606
EAN	8711369229606
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	5

Descricao Resumida

Forno de convecção a vapor elétrico para 5 tabuleiros GN1/1, ideal para cozinhas profissionais. Construção em aço inoxidável, 5 níveis de vapor e isolamento eficaz.

Descricao Completa

Este forno de convecção a vapor elétrico, com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1, é projetado para otimizar a confeitura em cozinhas profissionais, garantindo versatilidade e eficiência energética.

forno a vapor convecção — Forno Convecção Vapor — Características Técnicas

Capacidade	5x GN1/1
Potência	7800 W
Tensão	400 V
Dimensões (LxPxA)	730 x 849 x 700 mm
Material da caixa	Aço inoxidável
Função vapor	Sim, com 5 níveis de regulação
Isolamento	Eficaz, para poupança de energia
Porta	Vidro de painel duplo
Peso Líquido	64.99 kg
Peso Bruto	81 kg

Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução robusta para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequado para serviços de catering, pastelarias com confeitura e estabelecimentos como churrasqueiras e marisqueiras que necessitem de cozinhar grandes volumes com precisão e versatilidade.

Forno Convecção Vapor — Principais Vantagens

- Versatilidade na confeção, combinando as funções de convecção e vapor para diversos tipos de pratos.
- Controlo preciso da função de vapor com 5 níveis de regulação, permitindo ajustar a humidade conforme a necessidade.
- Construção robusta e durável em aço inoxidável, garantindo higiene e longevidade do equipamento.
- Eficiência energética superior, graças ao isolamento eficaz do forno que minimiza a perda de calor.
- Porta com vidro de painel duplo para melhor isolamento térmico, segurança e visualização do processo de confeção.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que este forno suporta?

Este forno de convecção a vapor foi projetado para acomodar até 5 tabuleiros GN1/1, otimizando a produção em cozinhas profissionais.

Este forno é adequado para cozinhar a vapor?

Sim, o forno possui uma função de vapor com regulação em 5 níveis, permitindo uma confeção precisa e versátil de diversos alimentos.

Quais as vantagens do isolamento eficaz?

O isolamento eficaz do forno contribui significativamente para a poupança de energia, mantendo a temperatura interna estável e reduzindo os custos operacionais.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária?

Este equipamento requer uma ligação elétrica trifásica de 400V, com uma potência total de 7800W, adequada para instalações profissionais.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

Este tipo de equipamento de cozinha profissional é geralmente fornecido montado, pronto para ser instalado e ligado à rede elétrica e de água.

?