

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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 Convecção Vapor 5x GN 2/3 Snack 230V/3200W

Informacoes do Produto

SKU:	HE219911	Modelo:	219911
Marca:	HENDI	EAN:	8711369219911

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	219911
EAN	8711369219911
Instalação	De Chão
Potência	4-7 kW
N° de Tabuleiros / GN	5

Tensão

230V Monofásico

Descrição Resumida

Forno de convecção a vapor elétrico com capacidade para 5 tabuleiros GN 2/3. Controlo de temperatura (100-270°C) e 5 níveis de vapor. Ideal para cozinhas compactas.

Descrição Completa

Este forno de convecção a vapor compacto é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, oferecendo versatilidade na confeção de diversos pratos, desde assados a cozinhados a vapor.

forno convetor a vapor — Forno Convector a Vapor GN 2/3 — Forno a vapor com convecção — Forno Convecção Vapor — Características Técnicas

Material da Caixa	Aço inoxidável 18/0
Material da Câmara	Aço inoxidável 18/8
Porta	Vidro duplo resistente ao calor, articulada à direita, com iluminação LED
Ventilação	1 ventilador com inversão automática
Geração de Vapor	Pulverização direta de água na ventoinha
Controlo de Vapor	5 níveis, ajustável de 0-100%
Controlo de Temperatura	Termóstato mecânico
Intervalo de Temperatura	100°C a 270°C
Temporizador	0 a 120 minutos
Capacidade	5 tabuleiros GN 2/3 (não incluídos)
Ligação de Água	3/4"

Saída de Drenagem	Ø30 mm, com drenagem integrada da câmara
Espaçamento dos Tabuleiros	80 mm
Guias	Removíveis
Dimensões (LxPxA)	550x754x662 mm
Potência	3200 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	41 kg
Peso Bruto	47 kg

Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução eficiente para cozinhas de pequena e média dimensão, como snack-bares, rouletes, food trucks, pastelarias com confeitaria, e cafés com serviço de refeições. A sua capacidade para 5 tabuleiros GN 2/3 torna-o adequado para a preparação de uma variedade de pratos, desde assados e gratinados a legumes a vapor, otimizando o espaço disponível em ambientes profissionais exigentes.

Forno Convecção — Principais Vantagens

- **Circulação de calor uniforme:** O ventilador com inversão automática garante uma distribuição homogênea do calor, resultando em confeitarias consistentes.
- **Cozedura precisa:** O controlo de vapor de 5 níveis permite ajustar a humidade na câmara, ideal para diferentes tipos de alimentos e texturas.
- **Manutenção simplificada:** As guias para recipientes GN são removíveis e o dreno integrado facilita a limpeza diária do equipamento.
- **Construção robusta:** A caixa em aço inoxidável 18/0 e a câmara em aço inoxidável 18/8 garantem durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.

Que tipo de ligação de água é necessária para este forno?

Este forno requer uma ligação de água de 3/4" para a geração de vapor. É fundamental garantir que a instalação seja feita por um profissional qualificado.

?

Posso utilizar tabuleiros GN de outros tamanhos?

?

Este forno foi concebido especificamente para 5 tabuleiros GN 2/3. Não é compatível com outros tamanhos de tabuleiros GN.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno?

A limpeza é facilitada pelas guias removíveis para tabuleiros GN e pelo sistema de drenagem integrado na câmara. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável.

Qual a profundidade deste forno?

Este forno tem uma profundidade de 754 mm, o que o enquadra na linha de equipamentos compactos ou "snack", ideal para espaços mais reduzidos.

Os tabuleiros GN vêm incluídos com o forno?

Não, os 5 tabuleiros GN 2/3 compatíveis com este forno não estão incluídos no conjunto e devem ser adquiridos separadamente.