

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Combinado Vapor Convecção Elétrico 7x GN 1/1

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE219959 | Modelo: | 219959        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369219959 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Marca                 | HENDI         |
| Modelo                | 219959        |
| EAN                   | 8711369219959 |
| Energia               | Elétrico      |
| Instalação            | De Chão       |
| N° de Tabuleiros / GN | 7             |

Descricao Resumida

Forno combinado a vapor e convecção elétrico para 7 tabuleiros GN 1/1. Inclui sistema de lavagem automática e ventiladores com auto-reversão para cozedura uniforme.

Descricao Completa

Este forno combinado a vapor e convecção elétrico, com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1, é uma solução robusta para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficiência na confeção de alimentos.

forno misto elétrico — forno convector a vapor — Forno Combinado —  
Características Técnicas

|                              |                                                                 |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Capacidade                   | 7 tabuleiros GN 1/1 (não incluídos)                             |
| Espaçamento entre tabuleiros | 68 mm                                                           |
| Ventiladores                 | 2 com auto-reversão                                             |
| Sistema de lavagem           | Automático com 4 programas (Eco, Normal, Intenso, Enxaguamento) |
| Poupança de água             | Até 30% com nova cabeça de lavagem                              |
| Dimensões (LxPxA)            | 730x849x850 mm                                                  |
| Tensão                       | 400V                                                            |
| Potência                     | 10400W                                                          |
| Peso líquido                 | 82,485 kg                                                       |
| Peso bruto                   | 99 kg                                                           |
| Material                     | Aço inoxidável 18/0, Vidro de painel duplo                      |

Aplicações Profissionais

Este forno combinado é ideal para cozinhas de grande volume, como as de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, e serviços de catering. A sua capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1 permite a confeção simultânea de diversos pratos, otimizando o tempo de produção em operações exigentes.

## Forno Combinado — Principais Vantagens

- Versatilidade na confeção: Permite cozinhar a vapor, por convecção ou de forma combinada, adaptando-se a uma vasta gama de alimentos e técnicas culinárias.
- Eficiência energética: A potência de 10400W e os dois ventiladores com auto-reversão garantem uma distribuição uniforme do calor e uma cozedura rápida.
- Limpeza simplificada: O sistema de lavagem automática com quatro programas reduz significativamente o tempo e o esforço dedicados à manutenção.
- Poupança de recursos: A nova cabeça de lavagem contribui para uma poupança de água de até 30%, otimizando os custos operacionais.
- Construção robusta: Fabricado em aço inoxidável 18/0 e vidro de painel duplo, assegura durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.

### Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este forno?

Este forno é compatível com tabuleiros GN 1/1, que não estão incluídos e devem ser adquiridos separadamente.

### Quais são os benefícios do sistema de lavagem automática?

O sistema de lavagem automática com 4 programas (Eco, Normal, Intenso, Enxaguamento) garante uma limpeza eficaz e higiénica do forno, reduzindo a necessidade de intervenção manual e poupando tempo.

### A instalação elétrica é complexa?

Este forno opera a 400V com uma potência de 10400W, o que requer uma ligação elétrica trifásica adequada, sendo recomendada a instalação por um eletricista qualificado.

### Como os ventiladores com auto-reversão melhoram a cozedura?

Os dois ventiladores com auto-reversão asseguram uma distribuição de calor e vapor mais uniforme dentro da câmara, resultando numa cozedura homogénea e consistente dos alimentos em todos os níveis.

**Este forno é fornecido montado ou desmontado?**

A informação sobre a montagem não foi fornecida, mas equipamentos deste porte são geralmente fornecidos montados ou com montagem mínima, prontos para instalação profissional.