

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

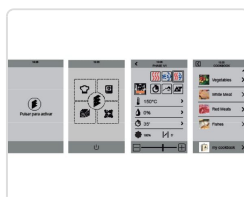
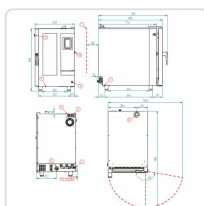


Forno Convector Elétrico 10 GN 1/1, 11.4 kW, Controlo SoftTouch

Informacoes do Produto

SKU:	EX19077849	Modelo:	HCC-1011-D-T
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630042703

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630042703
Modelo	HCC-1011-D-T
Energia	Elétrico
Potência	4–7 kW, 8–15 kW
Nº de Tabuleiros / GN	10
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno convector elétrico de 10 tabuleiros GN 1/1, com 11.4 kW de potência. Inclui controlo digital SofTouch, lavagem automática e funções avançadas para cozedura precisa.

Descricao Completa

Este forno convector elétrico de 10 tabuleiros GN 1/1 integra controlo eletrónico SofTouch e função de lavagem automática, otimizando a produtividade em cozinhas profissionais.

forno de convecção — Características Técnicas

Capacidade	10 GN 1/1
Potência	11400 W (11.4 kW)
Tensão	400V/3N-50-60Hz
Dimensões Internas (LPA)	385 x 560 x 605 mm
Dimensões Externas (LPA)	530 x 795 x 885 mm
Controlo	Digital SofTouch com livro de receitas
Modos de Cozedura	Calor seco, Vapor, Misto

Programas	99 programas com 6 fases
Velocidades do Ventilador	10 (bidirecional)
Funções Específicas	Clima Control, Steam Control, ?T Cooking, Sonda Multiponto, Sonda Sous-Vide, Multisteps, AllOnTime, Lavagem automática (3 ciclos)

Aplicações Profissionais

Este forno convector é ideal para estabelecimentos que exigem alta produtividade e precisão na cozedura. É adequado para restaurantes de média e grande dimensão, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, hotéis com serviço de restauração e cozinhas de produção centralizadas.

Forno Convector — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** O sistema SofTouch permite uma operação manual intuitiva ou a utilização de um livro de receitas personalizável, garantindo consistência.
- **Qualidade de Cozedura Superior:** Com Clima Control e Steam Control, o forno ajusta automaticamente o ambiente interno para obter resultados perfeitos em qualquer tipo de alimento.
- **Versatilidade Operacional:** Oferece múltiplos modos de cozedura (calor seco, vapor, misto) e 10 velocidades de ventilador, adaptando-se a diversas preparações, desde as mais delicadas às mais robustas.
- **Eficiência Otimizada:** Funções como Multisteps e AllOnTime permitem cozinhar diferentes pratos com tempos variados, finalizando-os simultaneamente e maximizando a produtividade da cozinha.
- **Limpeza Simplificada:** A função de lavagem automática com 3 ciclos reduz significativamente o tempo e o esforço dedicados à manutenção e higiene do equipamento.
- **Cozedura Avançada:** Equipado com Sonda Multiponto e Sonda Sous-Vide, garante um controlo exato da temperatura interna dos alimentos, ideal para peças grandes ou técnicas de cozedura a vácuo.

Como funciona o sistema SofTouch?

O sistema SofTouch oferece controlo eletrónico avançado, permitindo operar o forno manualmente de forma rápida ou utilizar um livro de receitas personalizável. Inclui opções de cozedura, regeneração, manutenção e fermentação, com 99 programas e 6 fases cada. ?

Quantos tabuleiros GN 1/1 este forno pode acomodar?

?

Este forno convector tem capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1, permitindo uma produção eficiente para cozinhas de média e grande dimensão.

Quais as vantagens do sistema Clima Control?

O sistema Clima Control adapta o clima perfeito na câmara de cozedura, ajustando automaticamente a humidade e temperatura. Isto garante o acabamento pretendido nos alimentos sem a necessidade de pré-selecionar modos complexos, simplificando a preparação.

Este forno possui função de lavagem automática?

Sim, o forno inclui uma função de lavagem automática com 3 ciclos distintos, que podem ser seleccionados de acordo com o nível de sujidade, facilitando a manutenção e higiene.

É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?

Sim, o forno dispõe dos sistemas Multisteps e AllOnTime. O Multisteps permite cozinhar alimentos diferentes com tempos de cozedura distintos, alertando quando cada tabuleiro está pronto. O AllOnTime sincroniza a cozedura para que todos os pratos terminem ao mesmo tempo.