

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

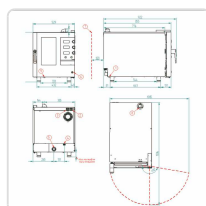
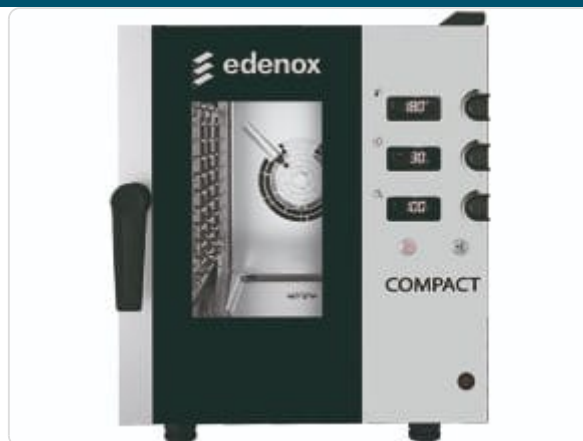


Forno de Convecção Compacto 6 GN 1/1 Elétrico 7200W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19077845	Modelo:	HCC-611-A-T
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630042680

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630042680
Modelo	HCC-611-A-T

Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Potência	8–15 kW
Nº de Tabuleiros / GN	6
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de convecção compacto 6 GN 1/1 elétrico, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Controlo digital preciso de temperatura, tempo e humidade.

Descricao Completa

Este forno de convecção compacto, com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais com espaço limitado. Com uma largura de apenas 530 mm, integra-se facilmente em qualquer área de preparação, garantindo um desempenho elevado para diversas confeções.

Características Técnicas

Capacidade	6 tabuleiros GN 1/1
Potência Elétrica	7200 W
Tensão	400V / 3N-50-60Hz
Dimensões Externas (LxPxA)	530 x 795 x 665 mm
Dimensões Internas (AxLxP)	385 x 560 x 385 mm
Controlo	Digital (temperatura, tempo, humidade)
Geração de Vapor	Injeção direta (0-100%)
Temporizador	0-120 minutos ou contínuo

Motor	Dupla velocidade com inversor de rotação
Segurança	Termostato de segurança, microfone de porta, alarme fim de ciclo
Construção	Aço inoxidável e vidro articulado
Iluminação Interna	LED
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este forno é ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento de confeitaria versátil e de alto desempenho em espaços reduzidos. É adequado para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, pastelarias, e restaurantes de bairro que procuram otimizar a sua produção diária de assados, gratinados, e pratos a vapor.

Forno de Convecção Compacto — Principais Vantagens

- **Otimização do Espaço:** Com apenas 530 mm de largura, adapta-se a cozinhas com área limitada sem comprometer a capacidade.
- **Controlo Preciso:** Painel digital intuitivo permite ajustar temperatura, tempo e humidade, incluindo vaporização direta de 0 a 100%.
- **Eficiência Energética:** Tecnologia de injeção de vapor e baixa energia conectada contribuem para poupanças operacionais.
- **Versatilidade de Confeitaria:** Ideal para uma vasta gama de pratos, desde assados a vaporizados, com motor de dupla velocidade e inversor de rotação para resultados uniformes.
- **Fácil Manutenção:** Design em aço inoxidável e vidro articulado facilita a limpeza e a manutenção diária.