

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

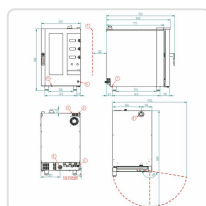
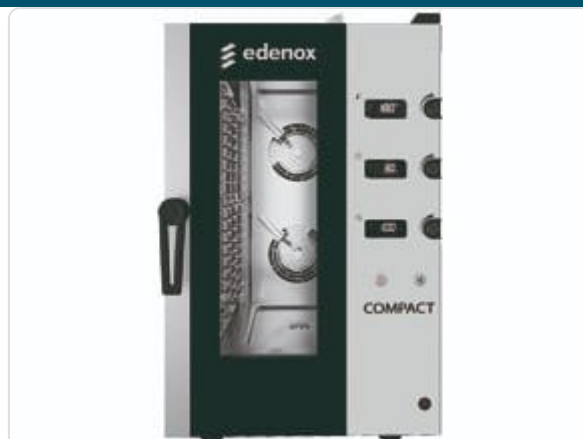
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno de Convecção Elétrico Compacto 10 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EX19077847	Modelo:	HCC-1011-A-T
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	HCC-1011-A-T
Energia	Elétrico

Nº de Tabuleiros / GN	10
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico compacto com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1. Controlo digital de temperatura, tempo e humidade. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este forno de convecção elétrico, com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1, foi concebido para otimizar a confeção em cozinhas profissionais com espaço limitado, oferecendo controlo digital preciso de temperatura, tempo e humidade.

forno de convecção — Características Técnicas

Capacidade	10 tabuleiros GN 1/1
Potência	11400 kW
Tensão	400V/3N-50-60Hz
Dimensões Exteriores (LxPxA)	530 x 795 x 885 mm
Dimensões Interiores (LxPxA)	385 x 560 x 605 mm
Controlo	Digital (Temperatura, Tempo, Humidade)
Geração de Vapor	Injeção direta, regulável 0-100%
Temporizador	0-120 minutos ou modo contínuo
Inversor de Rotação	Sim
Motor	Dupla velocidade
Segurança	Termostato de segurança, microfone da porta, alarme fim de ciclo

Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução robusta e eficiente para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro com elevado volume de produção, pastelarias com confeção própria, churrasqueiras, hotéis e serviços de catering para eventos.

Forno de Convecção — Principais Vantagens

- Controlo digital intuitivo para ajuste preciso de temperatura, tempo e humidade.
- Design compacto (53 cm de largura) que otimiza o espaço na cozinha profissional.
- Geração de vapor por injeção para resultados de confeção consistentes e eficientes.
- Construção robusta em aço inoxidável com porta de vidro articulado para fácil limpeza.
- Motor de dupla velocidade e inversor de rotação para uma distribuição uniforme do calor.

Qual a capacidade máxima de produção deste forno?

O forno tem capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1, permitindo a confeção de grandes volumes de alimentos em simultâneo.

Como é feito o controlo da humidade durante a confeção?

O painel de controlo digital permite regular a humidade de 0 a 100% através de um botão de vaporização direta, garantindo resultados precisos para cada tipo de alimento.

Este forno é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, com apenas 53 cm de largura e um design compacto, este forno foi pensado para oferecer alto desempenho mesmo em cozinhas profissionais com restrições de espaço.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este equipamento?

O forno requer uma ligação elétrica trifásica de 400V/3N-50-60Hz, com uma potência de 11400 kW, adequada para instalações profissionais de grande exigência.

Como é facilitada a limpeza e manutenção do forno?

O design inovador com aço inoxidável e vidro articulado na porta, sem arestas salientes, facilita a limpeza diária. A iluminação LED interna também ajuda na inspeção.