

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



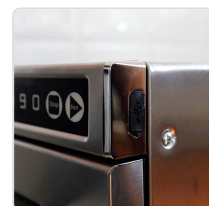
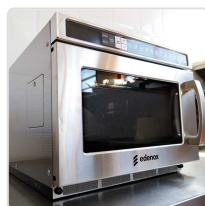
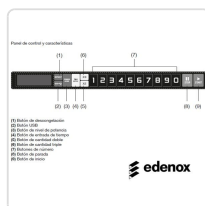
Acesso rapido
ao produto

Forno Micro-ondas Profissional 17L, 2100W com Duplo Magnetron

Informacoes do Produto

SKU:	EX19091608	Modelo:	MICRO-2117-D
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MICRO-2117-D
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno micro-ondas profissional de 17L e 2100W, com duplo magnetrão para aquecimento rápido e uniforme. Construção robusta em aço inoxidável, painel tátil e 3 níveis de potência.

Descricao Completa

Este forno micro-ondas profissional de 17 litros e 2100W foi concebido para aquecer e cozinhar rapidamente pequenas porções de alimentos, com um sistema de duplo magnetrão para distribuição uniforme da energia.

forno micro-ondas profissional — Características Técnicas

Capacidade	17 L
Potência	2100 W
Sistema de Cozedura	Duplo magnetrão (superior e inferior)
Dimensões Externas (LPA)	420 x 563 x 340 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	330 x 310 x 175 mm
Material da Câmara	Aço inoxidável
Painel de Controlo	Tátil com visor LED

Níveis de Potência	3
Funcionalidades	Auto-diagnóstico, Memórias de cozedura, Fecho de alta durabilidade, Iluminação interna, Cabo ergonómico, Vidro exterior de visualização
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este forno micro-ondas é ideal para estabelecimentos com necessidade de aquecimento rápido e eficiente, como snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com serviço de refeições rápidas, tascas, cantinas de pequena dimensão e restaurantes de bairro que necessitem de descongelar ou aquecer pratos pontualmente. A sua robustez e potência são adequadas para o uso intensivo diário em cozinhas profissionais.

Forno Micro-ondas Profissional — Principais Vantagens

- **Rapidez e Eficiência:** Os 2100W de potência e o duplo magnetrão garantem aquecimento e cozedura ultrarrápidos, essenciais em ambientes de ritmo acelerado.
- **Durabilidade Superior:** Construção em aço inoxidável e componentes testados para centenas de utilizações diárias asseguram uma longa vida útil.
- **Controlo Preciso:** Painel tátil com visor LED e 3 níveis de potência permitem ajustar o aquecimento às necessidades específicas de cada alimento.
- **Fácil Limpeza:** O design sem cantos na câmara de aço inoxidável facilita a higienização e manutenção diária.
- **Segurança e Conveniência:** Funções de auto-diagnóstico e um sistema de fecho robusto garantem operação segura e fiável.

Qual a diferença entre um micro-ondas profissional e um doméstico?

Os micro-ondas profissionais, como este modelo, são mais potentes, robustos e construídos com materiais duráveis como aço inoxidável, preparados para centenas de ciclos de utilização diária. Possuem sistemas de cozedura mais eficientes e funcionalidades como memórias programáveis, ausentes nos modelos domésticos.

Este forno é adequado para descongelar alimentos?

Sim, a potência de 2100W e os três níveis de potência permitem um controlo eficaz para descongelar diversos tipos de alimentos de forma rápida e uniforme, minimizando o risco de

cozedura parcial.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

A câmara interna é totalmente em aço inoxidável e concebida sem cantos, o que facilita a limpeza diária. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e um pano macio para manter a higiene e durabilidade do equipamento.

É possível programar tempos de cozedura específicos?

Sim, o painel de controlo tátil permite programar memórias de cozedura, o que é ideal para pratos de ementa que requerem tempos e potências consistentes, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Este forno é fornecido montado ou desmontado?

Este forno micro-ondas profissional é fornecido montado, pronto a instalar e a utilizar imediatamente na sua cozinha profissional.