

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

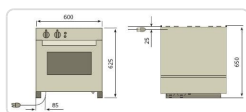


Forno de Convecção Elétrico Compacto 2,5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19002915	Modelo:	HC-60
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	HC-60
Energia	Elétrico

Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico compacto de 2,5 kW, ideal para cozedura rápida e uniforme em espaços reduzidos. Atinge 275°C com temporizador até 120 minutos, perfeito para pastelaria e snack.

Descricao Completa

Este forno de convecção elétrico compacto de 2,5 kW foi concebido para assegurar uma cozedura rápida e uniforme, ideal para espaços com requisitos de produção moderados e otimização de área.

forno de convecção — Características Técnicas

Dimensões Externas (L x P x A)	600 x 650 x 625 mm
Dimensões Internas (L x P x A)	460 x 420 x 325 mm
Potência	2,5 kW
Tensão	220/1N – 50/60 Hz
Temperatura Máxima	275 °C
Temporizador	0-120 minutos
Acessórios Incluídos	2 grelhas cromadas, 2 tabuleiros de alumínio (440 x 330 x 20 mm)
Características Adicionais	Painéis interiores removíveis, vidro duplo panorâmico, sistema de ventilação, iluminação interna

Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução eficiente para estabelecimentos que necessitam de um equipamento de cozedura fiável e compacto. É ideal para snack-bares, pastelarias, cafés com cozinha, roulotes, food

trucks e pequenas tascas que preparam refeições rápidas, produtos de pastelaria ou aquecem alimentos pré-confeccionados. A sua capacidade e dimensões tornam-no adequado para cozinhas com espaço limitado, mas que exigem resultados consistentes.

Forno de Convecção — Principais Vantagens

- **Cozedura Uniforme:** O sistema de convecção garante uma distribuição homogénea do calor, resultando em alimentos cozinhados de forma consistente e rápida.
- **Controlo Preciso:** Regulação termostática até 275 °C e temporizador de 120 minutos permitem um controlo exato sobre o processo de cozedura.
- **Manutenção Simplificada:** Painéis interiores removíveis e vidro duplo panorâmico de fácil desmontagem facilitam a limpeza diária e a manutenção da higiene.
- **Versatilidade:** Inclui grelhas e tabuleiros, sendo adequado para uma vasta gama de produtos, desde pão e pastelaria a pratos quentes.
- **Otimização de Espaço:** As dimensões compactas tornam-no ideal para cozinhas com área limitada, sem comprometer a performance.

Quantos tabuleiros posso utilizar simultaneamente neste forno?

O forno é fornecido com 2 grelhas cromadas e 2 tabuleiros de alumínio de 440 x 330 x 20 mm, permitindo a cozedura em dois níveis em simultâneo.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno?

A limpeza é simplificada pelos painéis interiores removíveis e pelo vidro duplo panorâmico, que pode ser facilmente desmontado para uma higienização completa.

Que tipo de alimentos são mais adequados para este forno de convecção?

É ideal para uma vasta gama de produtos, incluindo pastelaria, pão, pizzas, assados e aquecimento de pratos pré-confeccionados, garantindo sempre uma cozedura uniforme.

Quais são os requisitos elétricos para este equipamento?

O forno opera com uma tensão de 220/1N – 50/60 Hz e uma potência de 2,5 kW, necessitando de uma tomada monofásica adequada.

Para que tipo de negócio este forno é mais recomendado?

É altamente recomendado para snack-bares, cafés, pastelarias, roulotes, food trucks e pequenas cozinhas profissionais que procuram um equipamento compacto e eficiente para produção diária.