

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.



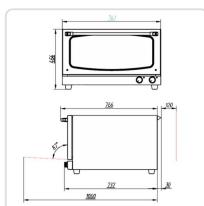
Acesso rapido
ao produto

Forno de Convecção Elétrico 3900W | 3 Tabuleiros 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19042846	Modelo:	HP-364
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	HP-364
Energia	Elétrico

Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Potência	4–7 kW
Nº de Tabuleiros / GN	3

Descrição Resumida

Forno de convecção elétrico de 3900W para 3 tabuleiros de 600x400mm, ideal para padarias, pastelarias e snack-bares. Garante confeitura uniforme e eficiência energética.

Descrição Completa

Este forno de convecção elétrico de 3900W foi projetado para otimizar a confeitura em cozinhas profissionais, garantindo uma distribuição uniforme do calor para resultados consistentes. Ideal para padarias e pastelarias com volume médio.

forno de convecção — Características Técnicas

Potência de Conexão	3900 W
Capacidade	3 tabuleiros (600 x 400 mm)
Dimensões Internas (LPA)	620 x 450 x 270 mm
Dimensões Externas (LPA)	760 x 800 x 465 mm
Separação entre Guias	80 mm
Temperatura Máxima	250 °C
Voltagem	220/1N – 50/60 Hz
Regulação de Tempo	0 a 60 minutos (com modo contínuo)
Material de Construção	Aço inoxidável
Isolamento	Alta densidade

Porta	Vidro com baixa transmissão térmica
Câmara Interna	Cantos arredondados para fácil limpeza
Motor	Com inversor de rotação
Acessórios Incluídos	3 grelhas

Aplicações Profissionais

Este forno é ideal para padarias, pastelarias, snack-bares, cafés com cozinha, roulotes, food trucks, pequenas cantinas, e restaurantes de bairro que necessitem de um equipamento compacto e eficiente para confeitão de pão, bolos, salgados e outros produtos de pastelaria e padaria.

Forno de Convecção — Principais Vantagens

- **Confeitão Uniforme:** O motor com inversor de rotação assegura uma distribuição homogênea da temperatura, garantindo resultados consistentes em todos os tabuleiros.
- **Eficiência Energética:** O isolamento de alta densidade e o vidro da porta com baixa transmissão térmica minimizam as perdas de calor, reduzindo o consumo elétrico.
- **Durabilidade e Fiabilidade:** Fabricado em aço inoxidável com componentes testados, oferece robustez e uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.
- **Fácil Limpeza:** Os cantos internos arredondados da câmara facilitam a higienização, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.
- **Segurança Operacional:** Conexões de segurança elétrica e porta reforçada garantem um manuseamento seguro durante a utilização diária.

Qual a capacidade de produção deste forno?

Este forno tem capacidade para 3 tabuleiros de 600x400mm, com uma separação de 80mm entre guias, ideal para produções de volume médio.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para padarias, pastelarias, snack-bares, cafés com cozinha, roulotes, food trucks e pequenas cantinas que necessitem de um forno compacto e eficiente.

Como é feita a limpeza interna do forno?

A câmara interna é fabricada em aço inoxidável com cantos arredondados, o que facilita a limpeza e manutenção da higiene.

Qual a voltagem necessária para este equipamento?

O forno opera com uma voltagem de 220/1N – 50/60 Hz, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.

O forno inclui tabuleiros ou grelhas?

Sim, este modelo inclui 3 grelhas, prontas para utilização imediata.