

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

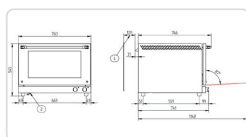
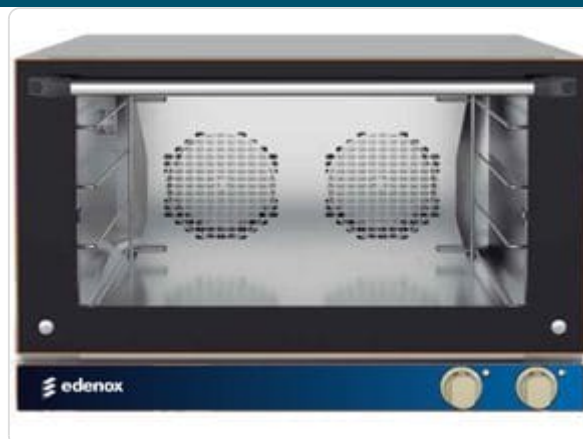


Forno de Convecção Elétrico 6300W para 4 Tabuleiros 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19042847	Modelo:	HP-464 PLUS
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	HP-464 PLUS
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

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

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico de 6300W com capacidade para 4 tabuleiros 600x400mm. Ideal para padarias e pastelarias, garante cozedura uniforme e eficiente.

Descricao Completa

Este forno de convecção elétrico de 6300W foi concebido para padarias e pastelarias que procuram um equipamento compacto com desempenho de fornos de maior dimensão, garantindo cozedura uniforme e eficiente.

Características Técnicas

Capacidade	4 tabuleiros (600 x 400 mm)
Potência de Conexão	6300 W
Dimensões Internas (LPA)	620 x 450 x 350 mm
Dimensões Externas (LPA)	760 x 800 x 545 mm
Separação entre Guias	80 mm
Temperatura Máxima	250 °C
Voltagem	400/3N – 50/60 Hz
Material de Construção	Aço inoxidável
Temporizador	0 a 60 minutos, com modo contínuo
Motor	Com inversor de rotação

Isolamento	Alta densidade
Porta	Vidro com baixa transmissão térmica
Câmara Interna	Cantos arredondados para fácil limpeza

Aplicações Profissionais

Este forno é ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento de cozedura compacto e eficiente. É particularmente adequado para:

- Padarias e pastelarias de bairro para pão fresco e bolos.
- Cafés e snack-bares com oferta de produtos de pastelaria e salgados.
- Roulotes e food trucks para aquecimento e finalização de produtos.
- Pequenos restaurantes para guarnições e sobremesas.
- Cantinas de pequena e média dimensão para refeições rápidas.

Forno de Convecção — Principais Vantagens

- **Cozedura Uniforme:** O motor com inversor de rotação assegura uma distribuição homogénea do calor, resultando em produtos perfeitamente cozidos.
- **Eficiência Energética:** O isolamento de alta densidade e o vidro da porta com baixa transmissão térmica minimizam as perdas de energia, reduzindo o consumo elétrico.
- **Durabilidade e Fiabilidade:** Construído em aço inoxidável e com componentes testados, garante uma longa vida útil e desempenho consistente em ambientes profissionais.
- **Fácil Limpeza:** Os cantos internos arredondados da câmara facilitam a limpeza e manutenção diária do equipamento.
- **Controlo Preciso:** O temporizador de 0 a 60 minutos e o modo contínuo permitem um controlo exato sobre o processo de cozedura.

Qual a capacidade máxima deste forno de convecção?

Este forno tem capacidade para 4 tabuleiros de 600 x 400 mm, com uma separação de 80 mm entre as guias.

Este forno é adequado para padarias e pastelarias?

Sim, é ideal para padarias e pastelarias que necessitam de um forno compacto, mas com desempenho de equipamentos maiores, para cozer pão, bolos e outros produtos.



Como é garantida a cozedura uniforme dos alimentos?

A cozedura uniforme é assegurada pelo motor com inversor de rotação, que distribui o calor de forma homogénea por toda a câmara interna do forno.

Quais as vantagens em termos de eficiência energética?

O forno possui isolamento de alta densidade e um vidro de porta com baixa transmissão térmica, o que minimiza as perdas de energia e contribui para um menor consumo elétrico.

A limpeza do interior do forno é fácil?

Sim, a câmara interna do forno foi projetada com cantos arredondados, facilitando significativamente a limpeza e a manutenção diária do equipamento.