

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico de Pastelaria Pequeno Gierre 443SF

Informacoes do Produto

SKU:	GR443SF	Modelo:	VER443SF
Marca:	Gierre	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Gierre
Modelo	VER443SF

Descricao Resumida

Forno convector elétrico compacto para pastelaria e snack, 2,5 KW e 270 °C, ideal para cozinhas profissionais, hotéis e pastelarias.

Descricao Completa

Forno Convector Elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido meticulosamente para a confeção eficiente de uma vasta gama de produtos de pastelaria e snack, como cupcakes, tartes, bolos, e pães. Com a sua versatilidade e design compacto, é a solução perfeita para cozinhas profissionais e pastelarias de grande e pequena dimensão, self-services, snack-bares, buffets, cafés e pizzarias, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção robusta e funcionalidade intuitiva elevam a produtividade da sua operação diária.

O aparelho distingue-se por oferecer uma excelente distribuição de calor, essencial para uma cozedura uniforme. Inclui um sistema de ventilação otimizado e um termostato preciso que permite um controlo rigoroso da temperatura, crucial para a confeção delicada ou para a cozedura rápida. A porta com vidro duplo temperado aumenta a segurança e a eficiência energética, enquanto o interior esmaltado e os cantos arredondados facilitam significativamente a manutenção e limpeza, poupando tempo valioso.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração que procuram um forno convector elétrico fiável e de alto desempenho. Este forno é perfeitamente adequado para pastelarias que necessitam de cozer uma variedade de doces e salgados com precisão, ou para snack-bares que servem refeições rápidas e saborosas. A sua capacidade de adaptação também o torna uma mais-valia para cafetarias e pequenos restaurantes que pretendem expandir a sua oferta culinária sem comprometer o espaço ou a qualidade.

A simplicidade de utilização, graças ao painel de controlo FACILE com apenas dois botões, permite que qualquer membro da equipa o utilize sem complexidade, reduzindo a necessidade de formação extensiva. A cozedura por convecção assegura uma distribuição homogênea do ar quente, otimizando o processo e resultando em alimentos dourados por fora e tenros por dentro, uma característica apreciada tanto por clientes como por chefes de cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões Exteriores Aproximadas	600x595x560 mm
Potência	2,5 KW
Temperatura Máxima	270 °C
Tabuleiros Incluídos	4 tabuleiros de 432x343mm
Ventilação	Incluída
Termostato	Incluído
Temporizador	Até 60 minutos
Interior do Forno	Esmaltado
Porta	Vidro duplo temperado com vedação de silicone
Fácil Limpeza	Cantos internos arredondados e acesso para limpeza entre vidros
Estrutura	Pintado de preto

Perguntas Frequentes

1. Este forno é adequado para cozinhas de pequena dimensão?

Sim, o seu design compacto e dimensões otimizadas tornam-no ideal para cozinhas e pastelarias com espaço limitado, sem comprometer a capacidade ou o desempenho.

2. Quais são as principais vantagens do painel de controlo FACILE?

O painel FACILE, com os seus dois botões, oferece uma usabilidade excecional, permitindo ajustes rápidos e intuitivos da temperatura e do tempo de cozedura, ideal para ambientes de restauração movimentados.

3. É fácil limpar o interior do forno?

Completamente. O interior esmaltado e os cantos arredondados foram pensados para uma limpeza descomplicada, evitando a acumulação de resíduos e garantindo a higiene necessária para o seu negócio.

4. Quantos tabuleiros vêm incluídos com o forno?

O forno é fornecido com quatro tabuleiros de 432x343mm, o que lhe confere uma capacidade generosa para a confeção simultânea de diversos produtos.

5. Consigo cozer pão e bolos variados neste forno?

Sim, este forno de convecção é extremamente versátil e permite a cozedura perfeita de uma ampla variedade de produtos, desde pão e bolos a tartes e outros snacks, assegurando uma uniformidade

de cozedura notável.