

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Sistema de Limpeza Automática para Fornos Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE229477	Modelo:	HE229477
Marca:	HENDI	EAN:	8711369229477

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE229477
EAN	8711369229477

Descricao Resumida

Sistema de limpeza automática em aço inoxidável para fornos profissionais, garantindo higiene e eficiência. Reduz o esforço manual e o tempo de manutenção, otimizando a operação da cozinha.

Descrição Completa

Este sistema de limpeza automática em aço inoxidável foi concebido para otimizar a manutenção de fornos profissionais, garantindo higiene e eficiência operacional. Requer instalação técnica especializada e ligação a pontos de água e drenagem.

sistema de limpeza automática fornos — Sistema de Limpeza — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	2,22 kg
Compatibilidade	Exclusivo para fornos Nano Drive (219195, 219171, 219157, 219133)
Instalação	Requer instalação por técnico autorizado para ajuste de software
Requisitos	Ligação a rede de água e drenagem
Funcionamento	Jatos pulverizam a câmara com água após seleção de programa

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de produção, como cantinas escolares e empresariais, hotéis, restaurantes de grande capacidade, e serviços de catering. Garante a manutenção da higiene dos fornos, essencial para a segurança alimentar e eficiência operacional.

Limpeza Automática — Principais Vantagens

A integração deste sistema nos fornos Nano Drive oferece uma limpeza profunda e consistente, minimizando o esforço manual e o tempo dedicado à manutenção. Contribui para a longevidade do equipamento e para a conformidade com as normas de higiene, permitindo que a equipa se foque

nas tarefas de confeção.

Este sistema de limpeza é compatível com qualquer forno profissional?

Não, este sistema foi especificamente concebido para os fornos Nano Drive e as suas versões de padaria (códigos: 219195, 219171, 219157, 219133).

A instalação do sistema pode ser feita por qualquer técnico?

A instalação deve ser realizada por um técnico de assistência autorizado, pois é necessário ajustar o software do forno para que o sistema de limpeza funcione corretamente.

Que infraestruturas são necessárias para o funcionamento deste sistema?

É indispensável ter uma ligação à rede de água e um ponto de drenagem na proximidade do forno, para que os jatos possam pulverizar a câmara e escoar a água suja.

Quais são as principais vantagens de um sistema de limpeza automática para um forno profissional?

As vantagens incluem uma significativa poupança de tempo e redução do esforço manual, garantia de uma higiene consistente e profunda, e otimização da vida útil do equipamento.

De que material é fabricado este sistema de limpeza?

O sistema é fabricado em aço inoxidável, um material robusto e resistente, ideal para ambientes de cozinha profissional e que facilita a sua própria limpeza.