

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão a Gás 5 Bicos com Forno Elétrico GN 1/1 - 900mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE225707	Modelo:	HE225707
Marca:	HENDI	EAN:	8711369225707

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE225707
EAN	8711369225707

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 5 bicos de alta potência e forno elétrico de convecção GN 1/1. Inclui função grill e ignição piezelétrica. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este fogão profissional combina uma placa de gás com cinco bicos de alta potência e um forno elétrico de convecção GN 1/1, ideal para cozinhas que exigem versatilidade e eficiência na confecção de diversos pratos. A sua construção robusta garante durabilidade em ambientes de uso intensivo.

Fogão a gás com forno elétrico — Fogão a Gás — Características Técnicas

Tipo de Gás	Gás natural
Bicos	3 x 3,0 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 3,5 kW (wok)
Potência Total Gás	14,3 kW
Ignição	Piezelétrica
Segurança	Termopar
Grelhas	3 em ferro fundido
Tipo de Forno	Convecção elétrico GN 1/1
Potência Forno	2,7 kW
Ventiladores Forno	2
Termóstato Forno	Até 275°C

Temporizador Forno	Sim
Função Grill	Elemento superior 2,5 kW
Potência Total Elétrica	5,2 kW (2,7 kW forno + 2,5 kW grill)
Tensão	230V
Material Interior Forno	Aço inoxidável
Dimensões (LxPxA)	900x653x900 mm
Peso	78 kg

Aplicações Profissionais

Este fogão é uma solução completa para cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais, hotéis e estabelecimentos de catering. A sua combinação de placa a gás e forno elétrico permite uma vasta gama de preparações, desde frituras rápidas a assados lentos, ideal para ementas variadas.

Fogão com Forno — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Cinco bicos a gás de diferentes potências, incluindo um bico wok, para diversas técnicas de confeitaria simultâneas.
- **Confeitaria Precisa:** Forno elétrico de convecção GN 1/1 com dois ventiladores, termóstato e temporizador para resultados consistentes em assados e gratinados.
- **Função Grill:** Elemento superior adicional de 2,5 kW para gratinar e finalizar pratos com um toque crocante.
- **Durabilidade:** Grelhas em ferro fundido e interior do forno em aço inoxidável garantem resistência e facilidade de limpeza.
- **Segurança:** Equipado com ignição piezoelétrica e termopar em todos os bicos para maior segurança operacional.

Este fogão é adequado para que tipo de gás?

Este equipamento é fornecido configurado para gás natural. Para utilização com outros tipos de gás, poderá ser necessária uma adaptação por um técnico qualificado.

Qual a capacidade do forno e quais as suas funcionalidades?

O forno elétrico tem capacidade para tabuleiros GN 1/1. Dispõe de função de convecção com dois ventiladores, termostato regulável até 275°C e temporizador, além de um elemento superior de 2,5 kW para função de grill.

As grelhas da placa são resistentes?

Sim, as três grelhas de suporte para panelas são fabricadas em ferro fundido, garantindo elevada resistência ao calor e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões e o peso total do equipamento?

O fogão tem dimensões de 900 mm de largura, 653 mm de profundidade e 900 mm de altura. O peso líquido total do equipamento é de 78 kg.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a porta interior e a parte interna do forno são em aço inoxidável, um material que facilita a limpeza e a manutenção da higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.