

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



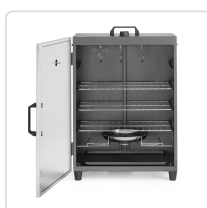
Hotelequip.pt

## Forno Defumador Elétrico 1600W – 540x380x725mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE238486	<b>Modelo:</b>	HE238486
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369238486

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE238486
<b>EAN</b>	8711369238486

## Descricao Resumida

Forno defumador elétrico de 1600W em aço inoxidável, com porta isolada e termóstato ajustável. Inclui 3 grelhas e 3 ganchos para carne. Dimensões: 540x380x725mm.

## Descricao Completa

Este forno defumador elétrico de 1600W foi concebido para a fumagem controlada de diversos alimentos. A sua construção em aço inoxidável e porta com isolamento duplo garantem eficiência térmica e durabilidade.

### forno defumador elétrico — Forno Defumador — Características Técnicas

<b>Potência</b>	1600 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	540x380x725 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Grelhas incluídas</b>	3 (400x279 mm)
<b>Ganchos para carne</b>	3
<b>Porta</b>	Isolamento duplo, fecho magnético
<b>Controlo de temperatura</b>	Termóstato ajustável
<b>Monitorização</b>	Termómetro integrado na porta
<b>Ventilação</b>	Saída de ar quente traseira

**Peso Líquido**

14.03 kg

## Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes que pretendam inovar a ementa com pratos fumados, como tascas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que queiram oferecer enchidos ou peixe fumado. Adequado também para food trucks, snack-bares e hotéis que buscam adicionar valor aos seus menus com carnes, peixes ou vegetais fumados artesanalmente.

## Forno Defumador — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.
- Porta com isolamento duplo e fecho magnético para eficiência energética e manutenção da temperatura.
- Controlo preciso da temperatura através de termóstato ajustável e termómetro integrado.
- Versatilidade para defumar uma ampla gama de alimentos, como carnes, peixes e vegetais.
- Fornecido com grelhas e ganchos, pronto a utilizar de imediato.

### Que tipo de alimentos posso defumar neste forno?

Este forno é versátil e permite defumar uma vasta gama de alimentos, incluindo peixe (salmão, bacalhau), carnes (vaca, porco, frango, enchidos) e vegetais, adicionando um sabor único à sua ementa.

### Qual a importância do isolamento duplo da porta?

O isolamento duplo da porta é crucial para manter a temperatura interna estável e reduzir a perda de calor, otimizando o consumo de energia e garantindo uma fumagem mais eficiente e uniforme dos alimentos.

### O forno inclui os acessórios necessários para começar a defumar?

Sim, o forno é fornecido com 3 grelhas de 400x279mm e 3 ganchos para carne, permitindo-lhe iniciar a produção de imediato sem necessidade de adquirir acessórios adicionais.

### Como é feita a monitorização da temperatura?

A temperatura é controlada através de um termóstato ajustável e pode ser monitorizada de forma contínua e precisa graças ao termómetro integrado na porta, essencial para processos

de fumagem controlados.

**Este equipamento é fácil de limpar e manter?**

Sim, a construção em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção do forno, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional e prolongando a vida útil do equipamento.