

# 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



## Forno a vapor com convecção digital 5x GN2/3, 400V/5400W, 720x772x(H)650mm

### Informacoes do Produto

SKU:	HE223291	Modelo:	HE223291
Marca:	HENDI	EAN:	8711369223291

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

<b>Modelo</b>	HE223291
<b>EAN</b>	8711369223291

## Descricao Resumida

O forno a vapor com convecção NANO digital 5x GN2/3, é o forno perfeito quando o espaço é limitado, mas a qualidade deve ser do mais alto nível. A temperatura pode ser definida em incrementos de 1 °C e o nível de vapor pode ser controlado, permitindo a preparação dos pratos mais propensos a erros. A ligação USB torna ainda mais fácil criar e guardar os seus próprios programas.

Visor digital conveniente para controlar o tempo, a temperatura e os níveis de vapor

Programa o forno com as suas receitas e obtenha resultados sempre consistentes

A temperatura pode ser definida até 260 °C

Com função de cozedura delta-T para garantir os melhores resultados

Fácil de limpar graças ao painel de vidro interior removível e às guias do tabuleiro

Um forno de convecção e vapor combina a eficiência de um forno de convecção com as capacidades de um forno a vapor.

Estes modos podem ser utilizados em separado ou em conjunto.

Estes fornos são a opção ideal quando pretende criar produtos de padaria deliciosos, vegetais crocantes, saborosas carnes e aves assadas ou peixe perfeitamente cozinhado a vapor.

O vapor é gerado pela pulverização directa de água sobre os aquecedores. Os níveis de vapor na câmara são controláveis e o forno tem várias funcionalidades automatizadas para manter os níveis definidos.

Funciona com uma ligação de água directa: ¾", máx.

30 °C, 150-200 kPa (2 bar), apenas água tratada e amaciada.

Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade

a câmara está equipada com um elemento de drenagem no fundo.

As poderosas ventoinhas com 6 pás possuem a função de autoinversão e conseguem rodar a duas velocidades (1400/2800 RPM), resultando numa distribuição ideal do ar na câmara e evitando turbulência no interior.

O motor da ventoinha tem rolamentos duplos e 250 W de potência.

O painel de controlo digital apresenta leituras claras para as diferentes funções: tempo, temperatura e programa de cozedura.

O temporizador eletrónico pode ser configurado até 999 minutos, a temperatura até 260 °C.

O forno é programável para garantir o mesmo nível de qualidade nas operações do dia a dia.

É possível criar 99 programas de 3 passos, 4 se o pré-aquecimento também for adicionado ao programa.

O forno está equipado com uma sonda de temperatura removível, que pode funcionar juntamente com a função de cozedura Delta-T incorporada.

Mantém a câmara quente antes do pré-aquecimento para garantir que está rapidamente pronto a

utilizar.

A porta está equipada com duas camadas de vidro com espaço para ventilação por gravidade, o que mantém o vidro exterior frio o suficiente para poder tocar-lhe.

O vidro exterior pode ser retirado para facilitar a limpeza.

A junta da porta está montada na câmara e é removível para facilitar as operações de limpeza e substituição.

A câmara está equipada com calhas removíveis para tabuleiros GN e lâmpadas de halógeneo.

Aquecimento automático da câmara antes do ciclo de 'PRÉ-AQUECIMENTO'.

Dimensões aprox: 700X714X628mm

Peso Líq.: 44,2 Kg.

## Descricao Completa

Funções:

- Aquecimento automático da câmara antes do ciclo de "Pré-AQUECIMENTO".
- O temporizador pode ser configurado até 999 minutos.
- A temperatura pode ser definida até 260 °C em intervalos de 1 °C.
- Crie e guarde até 100 programas, cada um com até 4 ciclos.
- Sonda central removível.
- Função de cozedura Delta-T.
- Ligação USB 2.0.
- Motor de ventoinha com uma potência de 250W, com inversão automática e duas velocidades (1400/2800 rpm).

Capacidade para 5x GN2/3; guias colocadas a 67 mm de distância.

Com 1 ventoinha reversível.

Peso: 64 kg.