

# 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



## Forno Convecção Humidificador 4 Tabuleiros 600x400mm Elétrico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE225516	<b>Modelo:</b>	HE225516
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369225516

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE225516
<b>EAN</b>	8711369225516

### Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico com humidificador, ideal para padarias e pastelarias. Capacidade para 4 tabuleiros 600x400mm, construção em aço inoxidável e controlo manual.

## Descricao Completa

Este forno de convecção elétrico com humidificador é projetado para padarias e pastelarias, oferecendo capacidade para quatro tabuleiros de 600x400mm e controlo manual preciso.

### forno de convecção para padaria — forno convetor padaria — forno de convecção — Forno Convecção — Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	788 x 744 x 652 mm
<b>Capacidade</b>	4 tabuleiros 600x400 mm (não incluídos)
<b>Espaçamento entre tabuleiros</b>	73 mm
<b>Ventoinhas</b>	2, não reversíveis
<b>Humidificação</b>	Indireta, manual
<b>Estrutura e câmara</b>	Aço inoxidável
<b>Porta</b>	Duplo vidro, arrefecimento por convecção natural
<b>Alimentação</b>	230V
<b>Potência</b>	3400W
<b>Peso Líquido</b>	49.75 kg

### Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução robusta para padarias, pastelarias, cafés com confeção própria, e hotéis que necessitam de produzir pão fresco, bolos e outros produtos de pastelaria. É igualmente adequado para cantinas e restaurantes que desejam integrar a produção de doçaria ou panificação na sua oferta.

## Forno Convecção — Principais Vantagens

---

A capacidade para quatro tabuleiros de 600x400mm permite uma produção eficiente. O sistema de humidificação indireta e manual oferece controlo preciso sobre o ambiente de confeção, essencial para produtos de padaria e pastelaria. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a porta com duplo vidro e arrefecimento por convecção natural aumenta a segurança operacional.

### Para que tipo de produção este forno é mais adequado?

Este forno é ideal para a confeção de produtos de padaria e pastelaria, como pão, bolos, croissants e outros artigos que beneficiam de um controlo de humidade durante a cozedura.

### Os tabuleiros 600x400mm estão incluídos?

Não, os tabuleiros de 600x400mm não estão incluídos com o forno e devem ser adquiridos separadamente.

### Como funciona o sistema de humidificação?

O sistema de humidificação é indireto e operado manualmente através de um botão, permitindo ao utilizador controlar a introdução de vapor na câmara de confeção.

### Qual a voltagem e potência necessárias para este equipamento?

Este forno requer uma alimentação elétrica de 230V e tem uma potência de 3400W.

### É fácil de limpar?

Sim, a estrutura e a câmara em aço inoxidável, juntamente com a porta de vidro duplo, facilitam a limpeza e manutenção da higiene do equipamento.