

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



Forno Convecção Humidificador 4 Tabuleiros 600x400mm Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	HE225516	Modelo:	HE225516
Marca:	HENDI	EAN:	8711369225516

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE225516
EAN	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

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