

# 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 Convecção e Vapor com Grill 4x GN 2/3 Elétrico 3000W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE225929	<b>Modelo:</b>	HE225929
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369225929

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE225929
<b>EAN</b>	8711369225929

### Descricao Resumida

Forno profissional de convecção e vapor com grill elétrico, capacidade para 4 tabuleiros GN 2/3. Controlo manual de temperatura e tempo até 280°C e 120 min.

## Descricao Completa

Este forno de convecção e vapor elétrico com grill, concebido para cozinhas profissionais, oferece uma capacidade de 4 tabuleiros GN 2/3, ideal para otimizar a confeção de diversos pratos com precisão e controlo manual.

### forno convecção vapor — Forno Convecção e Vapor — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	4 tabuleiros GN 2/3
<b>Distância entre Tabuleiros</b>	70 mm
<b>Alimentação</b>	230 V
<b>Potência Total</b>	3000 W
<b>Potência Convecção</b>	3000 W
<b>Potência Grill</b>	1800 W
<b>Potência Elemento Inferior</b>	1600 W
<b>Potência Elemento Superior</b>	700 W
<b>Controlo</b>	Manual (temperatura, tempo, vapor)
<b>Temperatura Máxima</b>	280°C
<b>Temporizador</b>	Até 120 minutos
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	625x585x590 mm
<b>Pés Ajustáveis</b>	55 a 75 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável (estrutura e câmara)

## Forno Convecção e Vapor — Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, cafés com cozinha, pastelarias, pequenas cozinhas de restaurantes de bairro, roulotes e food trucks. A sua capacidade e funções permitem preparar desde assados e gratinados a produtos de pastelaria e pratos que requerem vapor, adaptando-se a ementas variadas e ritmos de trabalho intensos.

## Forno Convecção e Vapor — Principais Vantagens

A principal vantagem deste forno reside na sua multifuncionalidade, combinando convecção, vapor e grill para uma confeitaria diversificada. O controlo manual intuitivo permite ajustar com precisão a temperatura e o tempo, enquanto a construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza. A capacidade para 4 tabuleiros GN 2/3 otimiza o espaço e a produção em cozinhas com volume moderado.

### Que tipo e tamanho de tabuleiros posso usar neste forno?

Este forno tem capacidade para 4 tabuleiros GN 2/3, com uma distância de 70 mm entre eles. É fornecido com uma grelha GN 2/3.

### Quais as funções de confeitaria disponíveis?

O forno oferece funções de descongelamento, pré-aquecimento, convecção, grelhador, vapor ou uma combinação destas, permitindo uma grande versatilidade na preparação de pratos.

### Como é feito o controlo da temperatura e do tempo?

O controlo é manual, através de botões no painel frontal. A temperatura pode ser ajustada até 280°C e o temporizador até 120 minutos, oferecendo precisão na confeitaria.

### Qual o material de construção do forno?

A estrutura exterior e a câmara de confeitaria são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez, durabilidade e facilidade de higienização.

### Este forno é adequado para instalação em bancada?

Sim, com dimensões compactas e pés ajustáveis (55 a 75 mm), este forno é ideal para instalação em bancadas de cozinhas profissionais com espaço limitado.