

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Forno de Convecção Eléctrico 62L com Humidificador 595mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE227077	Modelo:	HE227077
Marca:	HENDI	EAN:	8711369227077

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE227077
EAN	8711369227077

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico compacto de 62L com humidificador direto, ideal para assar, cozer e regenerar. Inclui 4 tabuleiros e controlo de temperatura até 300°C.

Descricao Completa

Este forno de convecção elétrico de 62 litros, com humidificador direto, é ideal para cozinhas profissionais que exigem precisão na confeção. A estrutura em aço inoxidável e porta de vidro duplo garantem durabilidade.

forno de convecção profissional — forno convecção humidificador — Forno Convecção — Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Porta	Vidro duplo, removível para limpeza
Interior	Parcialmente esmaltado, com luz interior
Sistema de Aquecimento	Dois elementos de aquecimento e duas ventoinhas
Temperatura Ajustável	50°C a 300°C
Humidificação	Direta, manual por botão, ajustável por microválvula
Conexão de Água	Entrada e drenagem na parte traseira
Temporizador	0 a 120 minutos
Capacidade	4 tabuleiros (436 x 315 mm)

Distância entre Tabuleiros	70 mm
Dimensões (LxPxA)	595 x 595 x 570 mm
Volume Interno	62 L
Tensão	230 V
Potência	2670 W
Peso Líquido	38 kg

Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, pastelarias, cafés com cozinha, restaurantes de bairro e cantinas de menor dimensão. A sua capacidade e função de humidificação são ideais para a confeção de assados, pão, bolos, quiches e para regenerar alimentos, garantindo sempre resultados de qualidade.

Forno Convecção — Principais Vantagens

- Controlo preciso de temperatura e humidade para diversas receitas.
- Limpeza simplificada graças à porta removível e interior esmaltado.
- Confeção uniforme e eficiente devido aos dois elementos de aquecimento e ventoinhas.
- Versatilidade para assados, pastelaria, pão e regeneração de alimentos.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade em ambientes profissionais.
- Design compacto, adequado para cozinhas com espaço limitado.

Como é feita a ligação de água para o humidificador?

O forno possui uma entrada de água na parte traseira que pode ser ligada diretamente a um ponto de abastecimento de água. A humidificação é controlada manualmente por um botão e uma microválvula.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este forno?

O forno é fornecido com 4 tabuleiros de 436 x 315 mm. A distância entre os tabuleiros é de 70 mm, permitindo a utilização de tabuleiros com dimensões semelhantes.

?

A limpeza do forno é complicada?

?

Não, a limpeza é facilitada. A porta de vidro duplo pode ser removida para uma lavagem mais completa e o interior é parcialmente esmaltado, o que ajuda na remoção de resíduos.

Este forno é adequado para pastelaria e padaria?

Sim, a função de humidificação direta é particularmente útil para produtos de pastelaria e padaria, garantindo crostas estaladiças e interiores húmidos, além de ser excelente para assados.

Qual o consumo de energia deste equipamento?

Com uma potência de 2670 W, este forno elétrico é eficiente para a sua capacidade. O consumo real dependerá da frequência de uso e da temperatura de operação.