

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



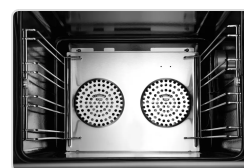
Hotelequip.pt

Forno Convecção 62L Elétrico 2670W 595mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE227060	Modelo:	HE227060
Marca:	HENDI	EAN:	8711369227060

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE227060
EAN	8711369227060

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico de 62L para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inoxidável, porta de vidro duplo removível e temperatura ajustável de 50°C a 300°C.

Descricao Completa

Este forno de convecção elétrico de 62 litros é uma solução robusta para a cozedura uniforme em cozinhas profissionais, garantindo resultados consistentes através da sua circulação de ar forçada e controlo preciso de temperatura.

forno de convecção — Forno Convecção — Características Técnicas

Capacidade	62 L
Dimensões (LxPxA)	595x595x570 mm
Peso Líquido	38,76 kg
Tensão	230 V
Potência	2670 W
Temperatura Ajustável	50°C a 300°C
Temporizador	0-120 min
Capacidade de Tabuleiros	4 tabuleiros (438x315 mm)
Espaçamento entre Guias	70 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Porta	Toque fresco, vidro duplo (removível)

Câmara	Parcialmente esmaltada, iluminação interior
Sistema de Aquecimento	2 elementos de aquecimento e 2 ventiladores
Acessórios Incluídos	4 tabuleiros

Aplicações Profissionais

Este forno é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração e hotelaria, incluindo pastelarias com confeção, snack-bares, hamburgarias, cafés com cozinha e pequenas cantinas. A sua capacidade e dimensões compactas tornam-no adequado para cozinhas com espaço limitado, permitindo a cozedura de produtos de padaria, pastelaria, assados e outros pratos que requerem calor uniforme e controlo preciso.

Forno Convecção — Principais Vantagens

- Cozedura uniforme e eficiente graças aos dois ventiladores e elementos de aquecimento.
- Controlo preciso da temperatura (50°C a 300°C) e do tempo (até 120 minutos) para diversas receitas.
- Fácil limpeza e manutenção, com porta de vidro duplo removível e câmara parcialmente esmaltada.
- Segurança operacional acrescida pela porta de toque fresco, minimizando riscos de queimaduras.
- Versatilidade para preparar uma variedade de alimentos, desde produtos de pastelaria a assados.
- Design compacto que se integra facilmente em cozinhas profissionais com espaço limitado.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência em ambientes exigentes.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este forno?

Este forno é adequado para 4 tabuleiros com dimensões de 438x315 mm, que são fornecidos com o equipamento.

A porta do forno é fácil de limpar?

Sim, a porta de vidro duplo foi concebida para ser removida, facilitando significativamente a sua limpeza e manutenção.

?

Qual a faixa de temperatura e o temporizador disponíveis?

?

O forno permite ajustar a temperatura entre 50°C e 300°C, e o temporizador pode ser programado de 0 a 120 minutos, oferecendo flexibilidade na cozedura.

Este forno é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 595x595x570 mm, este forno de convecção é uma excelente opção para estabelecimentos que necessitam de otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de produção.

Como funciona o sistema de aquecimento e distribuição de calor?

O forno está equipado com dois elementos de aquecimento e dois ventiladores que asseguram uma distribuição de calor uniforme por toda a câmara, resultando numa cozedura homogénea e eficiente.