

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de convecção com humidificador, digital,, 230V/3100W, 561x644x(H)530mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE223345	Modelo:	HE223345
Marca:	HENDI	EAN:	8711369223345

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE223345
EAN	8711369223345

Descricao Resumida

O forno de convecção com humidificador, digital, NANO, é o forno perfeito quando o espaço é limitado, mas a qualidade deve ser do mais alto nível. A temperatura pode ser definida em incrementos de 1 ° C e o nível de humidade é controlável, permitindo a preparação dos pratos mais propensos a erros. As ligações Wi-Fi e USB tornam ainda mais fácil criar e guardar os seus próprios programas.

Armazena e cria até 100 programas

Ligação Wi-Fi e USB para fácil atualização do programa

Humidificador controlável para cozer pão e pastelaria

Ecrã a cores de 2,4" para um fácil funcionamento

Inclui 4 tabuleiros.

Caixa e câmara em aço inoxidável de alta qualidade.

Ventoinha potente com 6 lâminas, distribuindo idealmente o fluxo de ar na câmara e evitando a turbulência.

O forno é fácil de abrir e fechar graças à pega grande.

Graças ao vidro duplo, a porta permanece fria ao toque.

O painel de vidro interno pode ser removido para facilitar a limpeza.

Junta da porta removível, instalada na câmara para uma limpeza e substituição fáceis.

Câmara iluminada com guias de tabuleiro amovíveis.

Fornecido com 4 tabuleiros de 450 x 340 mm.

Dimensões aprox: 560X603X530mm

Peso Líq.: 30,957 Kg.

Descrição Completa

Regulação digital da injeção de água; a humidade é gerada por pingos de água no ventilador.

O nível de humidade é controlável e o forno mantém automaticamente o nível definido.

Equipado com uma ligação direta à água: 3/4", máx. 30° C, 150-200 kPa (2 bar), utilize apenas água filtrada e suavizada.

O motor do ventilador tem rolamentos duplos e uma potência de 110W, com inversão automática e duas velocidades (1400/2800 rpm).

Funções:

- Aquecimento automático da câmara antes do ciclo de "PRÉ-AQUECIMENTO".
- O temporizador pode ser configurado até 999 minutos com a função de cozedura multi-temporizador.
- A temperatura pode ser definida até 260 ° C em intervalos de 1 ° C.
- Ligação Wi-Fi e USB 2.0 para carregar programas.
- Possibilidade de criar e guardar até 100 programas, cada um com até 4 ciclos.
- Carregue e adicione imagens a cores aos programas para uma navegação fácil.
- Menu com vários idiomas.

Capacidade para 4 tabuleiros com 450 x 340 mm; os guias são colocados a 75 mm de distância.

Peso: 33 kg.