

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: 18/05/2026

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

Forno a vapor com convecção 12x GN1/1, 400V/16100W, 938x887x(H)1205mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE223093	Modelo:	HE223093
Marca:	HENDI	EAN:	8711369223093

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE223093
EAN	8711369223093

Descricao Resumida

Muito fácil de controlar a temperatura, o tempo e a humidade graças aos grandes manípulos

A temperatura pode ser definida até 280 °C e vapor definido em 10 níveis

Fácil de limpar graças ao painel de vidro interior removível e guias de tabuleiro

Câmara equipada com dreno no fundo

O temporizador pode ser configurado até 120 minutos ou em funcionamento contínuo

Um forno de convecção e vapor combina a eficiência de um forno de convecção com as capacidades de um forno a vapor.

Estes modos podem ser utilizados em separado ou em conjunto.

Estes fornos são a opção ideal quando pretende criar produtos de padaria deliciosos, vegetais crocantes, saborosas carnes e aves assadas ou peixe perfeitamente cozinhado a vapor.

O vapor é gerado através da vaporização direta de água nos aquecedores.

Os níveis de vapor na câmara são controláveis e o forno tem várias funcionalidades automatizadas para manter os níveis definidos.

É necessária uma ligação de água direta: ¾", máx.

30 °C, 150-200 kPa (2 bar), apenas água tratada e amaciada.

Estrutura e câmara em aço inoxidável de alta qualidade

a câmara está equipada com um elemento de drenagem no fundo.

As poderosas ventoinhas com 6 pás possuem a função de autoinversão e conseguem rodar a duas velocidades (1400/2800 RPM), resultando numa distribuição ideal do ar na câmara e evitando turbulência no interior.

O motor da ventoinha tem rolamentos duplos e 250 W de potência.

O painel de controlo manual possui um termóstato, luzes indicadoras de utilização a vapor e três grandes botões para configurar o tempo, a temperatura e a quantidade de vapor.

O temporizador pode ser configurado até 120 minutos, a uma temperatura até 260 °C.

A porta está equipada com duas camadas de vidro com espaço para ventilação por gravidade, o que mantém o vidro exterior frio o suficiente para poder tocar-lhe.

O vidro exterior pode ser retirado para facilitar a limpeza.

A junta da porta está montada na câmara e é removível para facilitar as operações de limpeza e substituição.

A câmara está equipada com calhas removíveis para tabuleiros GN e iluminação de halógeno.

Dimensões aprox: 920X834X1195mm

Peso Líq.: 127 Kg.

Descricao Completa

Capacidade para 12x GN1/1, as guias são colocadas a 70 mm de distância.

Com 3 ventiladores reversíveis.

Peso: 135 kg.