

# 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 a vapor com convecção 7x GN1/1, 400V/13800W, 935x881x(H)870mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE223116	<b>Modelo:</b>	HE223116
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369223116

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE223116
<b>EAN</b>	8711369223116

### 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 o 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: 920X834X859mm

Peso Líq.: 99,2 Kg.

## Descrição Completa

Capacidade para 7x GN1/1, as guias são colocadas a 70 mm de distância.

Com 2 ventiladores reversíveis.

Peso: 98 kg.