

# 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

## Forno Convecção e Vapor 400V 6400W para 4 Tabuleiros 600x400mm

### Informacoes do Produto

SKU:	HE225523	Modelo:	HE225523
Marca:	HENDI	EAN:	8711369225523

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE225523
EAN	8711369225523

### Descricao Resumida

Forno de convecção e vapor profissional com 6400W, 400V, para 4 tabuleiros 600x400mm. Ideal para cozinhas de produção intensiva.

## Descricao Completa

Este forno de convecção e vapor profissional, com 6400W de potência e alimentação trifásica a 400V, é ideal para cozinhas de produção intensiva, garantindo resultados consistentes e eficientes.

### forno convecção vapor — Forno Convecção — Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	788x744x652 mm
<b>Potência</b>	6400 W
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Capacidade</b>	4 tabuleiros de 600x400 mm (não incluídos)
<b>Ventoinhas</b>	2, reversíveis
<b>Humidificação</b>	Direta, ajustável em 5 passos
<b>Material da Câmara</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Porta</b>	Duas camadas de vidro, arrefecimento por convecção natural
<b>Espaçamento entre Tabuleiros</b>	73 mm
<b>Peso Líquido</b>	54,75 kg

### Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, incluindo pastelarias e padarias que necessitam de cozedura uniforme, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. A sua capacidade para tabuleiros de 600x400 mm torna-o versátil para a confeção de grandes volumes de assados, pão, bolos e outros pratos que beneficiam da combinação de convecção e vapor.

## Forno Convecção — Principais Vantagens

---

As duas ventoinhas reversíveis asseguram uma distribuição de calor homogénea, essencial para uma cozedura uniforme. A humedificação direta ajustável em 5 passos permite um controlo preciso da humidade, ideal para produtos de padaria e pastelaria, ou para manter a suculência em assados. A câmara em aço inoxidável 18/10 e a porta de vidro duplo com arrefecimento por convecção natural garantem durabilidade, segurança e eficiência energética.