

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno a vapor com convecção digital 12x GN1/1, 400V/16100W, 935x881x(H)1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE223086	Modelo:	HE223086
Marca:	HENDI	EAN:	8711369223086

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE223086
EAN	8711369223086

Descricao Resumida

O forno a vapor com convecção NANO digital 12x GN1/1 é o forno perfeito quando se requer qualidade ao mais alto nível. A temperatura pode ser definida em incrementos de 1 ° C e o nível de vapor pode ser controlado, permitindo a preparação dos pratos mais propensos a erros. A ligação Wi-Fi e USB torna ainda mais fácil criar e guardar os seus próprios programas.

Visor digital conveniente para controlar o tempo, a temperatura e os níveis de vapor

Programa o forno com as suas receitas e obtenha sempre resultados consistentes

A temperatura pode ser definida até 260 ° C

Com função de cozedura delta-T para garantir o melhor resultado

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

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 pela pulverização directa de água sobre os aquecedores. Os níveis de vapor na câmara são controláveis e o forno tem várias funcionalidades automatizadas para manter os níveis definidos.

Funciona com uma ligação de água directa: $\frac{3}{4}$ ", 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 digital apresenta leituras claras para as diferentes funções: tempo, temperatura e programa de cozedura.

O temporizador eletrónico pode ser configurado até 999 minutos, a temperatura até 260 °C.

O forno é programável para garantir o mesmo nível de qualidade nas operações do dia a dia.

É possível criar 99 programas de 3 passos, 4 se o pré-aquecimento também for adicionado ao programa.

O forno está equipado com uma sonda de temperatura removível, que pode funcionar juntamente com a função de cozedura Delta-T incorporada.

Mantém a câmara quente antes do pré-aquecimento para garantir que está rapidamente pronto a utilizar.

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 lâmpadas de halógeno.

Aquecimento automático da câmara antes do ciclo de 'PRÉ-AQUECIMENTO".

Dimensões aprox: 920X834X1195mm

Peso Líq.: 134,7 Kg.

Descricao Completa

Funções:

- O visor a cores de 2,4" oferece leituras claras para as diferentes 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.
- Crie e guarde até 100 programas, cada um com até 4 ciclos.
- Carregue e adicione imagens a cores aos programas para uma navegação fácil.
- Menu multilingue.
- Sonda central removível.
- Função de cozedura Delta-T.
- Motor de ventoinha com uma potência de 250W, com inversão automática e 5 velocidades.

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

Com 3 ventiladores reversíveis.

Peso: 151 kg.