

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Alta Velocidade Elétrico 18L CombiTurbo 230V/3000W

Informacoes do Produto

SKU:	HE281277	Modelo:	281277
Marca:	HENDI	EAN:	8711369281277

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	281277
EAN	8711369281277

Descricao Resumida

Forno de alta velocidade 18L com 3 tecnologias de aquecimento (micro-ondas, convecção, impacto térmico) para cozedura ultrarrápida. Ecrã tátil e 1024 receitas programáveis.

Descricao Completa

Este forno de alta velocidade combina micro-ondas, convecção e impacto térmico para cozedura ultrarrápida e uniforme, ideal para operações de cozinha profissional com elevado volume.

forno alta velocidade — Forno de Alta Velocidade — Características Técnicas

Material da Caixa	Aço carbono revestido a pó
Tecnologias de Aquecimento	Micro-ondas, Convecção, Impacto Térmico
Intervalo de Temperatura	93 – 275°C
Potência Micro-ondas	0–100% (incrementos de 10%)
Potência Convecção	20–100% (incrementos de 10%)
Ventilação	Não requer (ligação sem ventilação)
Ecrã	Tátil intuitivo de 7,8"
Programação	Até 1024 receitas (6 etapas cada)
Temporizador por Fase	Até 10 minutos
Conectividade	Porta USB (importação/atualizações)

Unidades de Medida	°C e °F
Função ECO	Sim (poupança de energia)
Volume da Câmara	18 L
Dimensões da Câmara (LxPxA)	315x335x170 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	402x735x608 mm
Potência	3000 W
Voltagem	230 V
Peso Líquido	63.99 kg
Peso Bruto	90 kg
Acessórios Incluídos	Pedra de pizza, 2 Tabuleiros antiaderentes, Pá em aço inoxidável, Tabuleiro perfurado antiaderente, Grelha, Garfo para levantar o fundo da câmara

Aplicações Profissionais

Este forno é ideal para estabelecimentos que necessitam de rapidez e versatilidade na confeitaria, como snack-bars, hamburgarias, food trucks, cafés com cozinha, pizzarias e cantinas. Permite aquecer e cozinhar uma vasta gama de produtos, desde tostas e sandes a pizzas e pratos pré-cozinhados, otimizando o tempo de serviço.

Forno CombiTurbo — Principais Vantagens

- Cozedura ultrarrápida e uniforme, combinando micro-ondas, convecção e jato de ar quente.
- Programação avançada com capacidade para 1024 receitas personalizadas, cada uma com até 6 etapas, facilmente carregáveis via USB.
- Ecrã tátil intuitivo de 7,8" para uma navegação e operação simplificadas.
- Controlo preciso de temperatura (93-275°C) e potência para resultados consistentes.
- Não requer ventilação externa, facilitando a instalação em diversos espaços de cozinha.
- Modo ECO integrado para otimização do consumo de energia durante períodos de inatividade.
- Vários acessórios incluídos, como pedra de pizza e tabuleiros antiaderentes, para máxima versatilidade na confeitaria.

Este forno necessita de exaustão?

Não, este forno de alta velocidade foi concebido com ligação sem ventilação, o que simplifica a sua instalação em qualquer cozinha profissional.

Quantas receitas posso programar?

Pode programar e armazenar até 1024 receitas personalizadas, cada uma com até 6 etapas de confeção, garantindo consistência e eficiência.

Que tipo de pratos posso confeccionar?

Graças às suas múltiplas tecnologias de aquecimento e aos acessórios incluídos, pode confeccionar uma vasta gama de pratos, desde pizzas e focaccias a pratos fritos e reaquecimento de refeições.

É fácil de limpar?

Sim, os tabuleiros antiaderentes facilitam a remoção de resíduos e a limpeza. Além disso, inclui um garfo para levantar o fundo da câmara, auxiliando na manutenção.

Este forno é adequado para um espaço pequeno?

Sim, o seu design compacto e a não necessidade de ventilação externa tornam-no uma solução eficiente e prática para cozinhas profissionais com espaço limitado.