

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Convecção a Vapor 5x GN 1/1 Elétrico 7800W

Informacoes do Produto

SKU:	HE229583	Modelo:	229583
Marca:	HENDI	EAN:	8711369229583

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	229583

Descrição Resumida

Forno de convecção a vapor elétrico 400V com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1. Ideal para cozinhas profissionais, oferece 5 níveis de vapor e temporizador.

Descrição Completa

Este forno de convecção a vapor elétrico, com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1, é ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficiência na confecção de pratos variados.

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

Propriedade	Valor
Capacidade de Tabuleiros	5x GN 1/1
Capacidade de Produção	75-100 pratos/dia
Espaçamento entre Tabuleiros	68 mm
Ventilação	1 ventilador com inversão automática
Tensão	400V
Potência	7800W
Dimensões (L x P x A)	730 x 855 x 700 mm
Material da Caixa	Aço inoxidável
Material da Porta	Vidro de painel duplo
Função de Vapor	Regulação de 5 níveis
Temporizador	Até 120 minutos ou contínuo

Peso Líquido	60,36 kg
Peso Bruto	77 kg
Compatibilidade	Base específica para forno (ref. 229521)

Aplicações Profissionais

Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering beneficiam da capacidade e versatilidade deste forno. É adequado para a confeção de grandes volumes de assados, guisados, legumes a vapor e regeneração de pratos, otimizando o tempo de preparação em cozinhas de produção intensiva.

Forno de Convecção — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Função de vapor com 5 níveis de regulação para cozedura precisa e saudável.
- Isolamento térmico eficaz que contribui para a poupança de energia.
- Ventilador com inversão automática garante uma distribuição uniforme do calor.
- Temporizador flexível para controlo total do processo de confeção.