

# 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



Hotelequip.pt

## Forno Convecção Vapor Elétrico 11 x GN 1/1 com Ecrã Tátil

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE229842	<b>Modelo:</b>	229842
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369229842

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	229842
<b>EAN</b>	8711369229842

### Descricao Resumida

Forno de convecção a vapor elétrico com capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1. Controlo por ecrã tátil, Wi-Fi e 500 programas personalizáveis. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este forno de convecção a vapor elétrico, com capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1, oferece controlo preciso através de um ecrã tátil, ideal para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e qualidade na confeção.

### forno convector profissional — forno a vapor por convecção — Forno Convecção Vapor — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	11 x GN 1/1
<b>Tipo de Vapor</b>	Direto
<b>Controlo</b>	Ecrã tátil
<b>Conectividade</b>	Porta USB, Wi-Fi
<b>Espaçamento Tabuleiros</b>	68 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	730x785x1130 mm
<b>Peso Líquido</b>	107,74 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/0, Vidro de painel duplo
<b>Programas</b>	Até 500 personalizáveis
<b>Funções</b>	Início diferido

### Forno Convecção Vapor — Aplicações Profissionais

Este forno de convecção a vapor elétrico é uma solução robusta para uma vasta gama de estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, hotéis, cantinas escolares e empresariais, e empresas de catering que necessitam de alta capacidade e versatilidade na confeção. A sua capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1 permite

preparar grandes volumes de alimentos, desde assados e gratinados a pratos delicados a vapor, garantindo sempre resultados consistentes e de alta qualidade.

## Forno Convecção Vapor — Principais Vantagens

- Controlo tátil intuitivo e conectividade (USB, Wi-Fi) para uma gestão eficiente e atualizações de programas.
- Preservação da qualidade dos alimentos (sabor, textura e aroma) graças à função de vapor direto, ideal para pratos delicados.
- Flexibilidade operacional com a possibilidade de personalizar até 500 programas e a função de início diferido.
- Construção robusta em aço inoxidável e vidro de painel duplo, assegurando durabilidade e segurança em ambientes de cozinha profissional.
- Alta capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1, otimizando a produção em cozinhas com grande volume de trabalho.

### Este forno é adequado para que tipo de cozinhas profissionais?

É ideal para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de alta capacidade e precisão na confeção de diversos pratos.

### Qual a vantagem do controlo por ecrã tátil e conectividade Wi-Fi?

O ecrã tátil permite uma programação intuitiva e acesso rápido a funções. A conectividade Wi-Fi e porta USB facilitam a atualização de programas e a gestão remota, otimizando a operação da cozinha.

### Como a função de vapor direto beneficia a qualidade dos alimentos?

A injeção direta de vapor ajuda a manter a humidade dos alimentos, preservando o seu sabor, textura e aroma originais, especialmente em pratos delicados como peixe, legumes e sobremesas.

### É possível programar o forno para iniciar a confeção mais tarde?

Sim, este forno dispõe de função de início diferido, permitindo programar o início da confeção para um horário específico, otimizando a gestão do tempo na cozinha e a preparação antecipada.

**Qual a capacidade de tabuleiros e o espaçamento entre eles?**

O forno tem capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1, com um espaçamento de 68 mm entre os suportes, o que permite uma boa circulação de ar e cozedura uniforme.