

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



Forno de Convecção Compacto com Humidificação 230V/3100W

Informacoes do Produto

SKU:	HE219997	Modelo:	219997
Marca:	HENDI	EAN:	8711369219997

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	219997
EAN	8711369219997

Descricao Resumida

Forno de convecção compacto 230V/3100W com humidificação por injeção de vapor. Ideal para cozinhas profissionais, inclui 4 tabuleiros e temporizador.

Descricao Completa

Este forno de convecção compacto, com função de humidificação, é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, garantindo uma confeitura uniforme e a preservação da qualidade dos alimentos.

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

Propriedade	Valor
Dimensões (LPA)	590 x 709 x 589 mm
Potência	3100 W
Tensão	230 V
Ventiladores	1 (não reversível)
Sistema de Humidificação	Injeção indireta de vapor (bomba de pressão)
Controlo	Temporizador
Tabuleiros Incluídos	4 (alumínio)
Peso Líquido	33 kg
Material	Aço inoxidável 18/0

Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução versátil para snack-bares, pastelarias, cafés com cozinha, food trucks, rouletes e pequenos restaurantes de bairro. É ideal para assar, cozer e regenerar uma variedade de pratos, desde pão e bolos delicados a refeições pré-preparadas, garantindo resultados consistentes e de qualidade superior.

Forno Convecção — Principais Vantagens

- Eficiência energética e design compacto para otimização do espaço em cozinhas com área limitada.
- Função de humidificação que preserva o sabor, textura e aroma dos alimentos, ideal para pratos delicados.
- Inclui 4 tabuleiros de alumínio, permitindo o uso imediato após a instalação.
- Fácil de montar e operar, com botões ergonómicos e pega robusta para manuseamento seguro.
- Construção em aço inoxidável 18/0, facilitando a limpeza diária e garantindo durabilidade.

Como funciona a humidificação neste forno?

A humidificação é feita por injeção indireta de vapor, controlada por uma bomba de pressão que pulveriza água diretamente na câmara de convecção, mantendo a humidade ideal para os alimentos.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este forno?

O forno é fornecido com 4 tabuleiros de alumínio. É compatível com tabuleiros de dimensões padrão para fornos compactos, devendo verificar as especificações para outros materiais.

A limpeza e manutenção deste equipamento são complexas?

Não, o forno é construído em aço inoxidável 18/0, o que facilita a limpeza diária. As superfícies lisas e resistentes permitem uma higienização rápida e eficaz.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Pelo seu tamanho compacto e função de humidificação, é ideal para snack-bares, pastelarias, food trucks, cafés com cozinha e pequenos restaurantes que necessitem de um equipamento versátil.

É necessária alguma instalação elétrica especial para este forno?

O forno opera a 230V e 3100W. Recomenda-se que a instalação seja feita por um electricista qualificado para garantir a ligação correta e segura à rede elétrica. **?**