

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 Convecção Compacto Touch, Vapor, 230V/3150W

Informacoes do Produto

SKU:	HE219973	Modelo:	219973
Marca:	HENDI	EAN:	8711369219973

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	219973
EAN	8711369219973

Descricao Resumida

Forno de convecção compacto com painel tátil, injeção de vapor e 99 programas. Ideal para cozinhas profissionais que exigem precisão e versatilidade em espaço reduzido.

Descrição Completa

Este forno de convecção compacto, com controlo tátil e injeção direta de vapor, é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, garantindo resultados de confeção precisos e uniformes.

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

Potência	3150 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	590 x 709 x 589 mm
Peso Líquido	38 kg
Material	Aço inoxidável 18/10, Vidro
Controlo	Tátil com ecrã
Ventiladores	1, com auto-reversão (2 velocidades)
Programas	99 programas, 4 passos cada
Humidificação	Injeção direta de vapor eletrónica
Pré-aquecimento	Até 180°C
Conectividade	USB (HACCP), Wi-Fi (opcional)
Tabuleiros Incluídos	4 de alumínio

Aplicações Profissionais

Este forno é adequado para pastelarias, cafés com cozinha, snack-bares, pequenas cantinas, e restaurantes de bairro que necessitam de um equipamento versátil para assar, gratinar e cozer com

precisão. A sua dimensão compacta torna-o ideal para espaços com área limitada, como roulotes ou food trucks, sem comprometer a capacidade de produção.

Forno Convecção — Principais Vantagens

- Controlo tátil intuitivo e programável para otimizar processos de confeitaria.
- Injeção direta de vapor para manter a humidade e textura dos alimentos delicados.
- Função de auto-reversão com duas velocidades para uma cozedura uniforme e eficiente.
- Conectividade USB para gestão de dados HACCP e atualização de programas.
- Design compacto e construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil integração.