

# 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 Vapor Elétrico 7x GN 1/1 Tátil 730mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE229637	<b>Modelo:</b>	229637
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369229637

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	229637

EAN

8711369229637

## Descrição Resumida

Forno de convecção a vapor elétrico com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1. Controle tátil, vapor direto e conectividade Wi-Fi para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este forno de convecção a vapor elétrico, com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1, oferece controle tátil preciso para uma confeitaria versátil em cozinhas profissionais.

### forno convector misto elétrico — forno a vapor com convecção — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	7 tabuleiros GN 1/1
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	730 x 784 x 850 mm
<b>Espaçamento entre Tabuleiros</b>	68 mm
<b>Tipo de Vapor</b>	Direto
<b>Controlo</b>	Ecrã tátil
<b>Conectividade</b>	USB, Wi-Fi
<b>Programas</b>	Até 500 personalizáveis
<b>Funções Adicionais</b>	Programação de início diferido
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/0, Vidro de painel duplo
<b>Peso Líquido</b>	89,2 kg
<b>Peso Bruto</b>	106 kg

### Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução robusta para cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho, como restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, serviços de catering, cantinas empresariais e hospitalares, e pastelarias com confeitaria que requerem versatilidade e precisão na confeitaria de diversos pratos.

## **Principais Vantagens**

---

- Controlo tátil intuitivo e personalizável com até 500 programas, otimizando a eficiência da cozinha.
- Função de vapor direto que preserva o sabor, a textura e o aroma dos alimentos mais delicados.
- Conectividade USB e Wi-Fi para gestão de receitas e atualizações, facilitando a operação diária.
- Capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1, ideal para produções de médio a grande volume.
- Construção em aço inoxidável e vidro de painel duplo para durabilidade e fácil limpeza.