

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

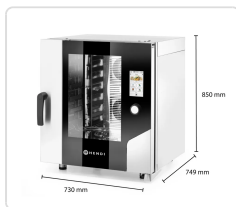


Forno Convecção Vapor Elétrico 7x GN 1/1 Tátil 730mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE229637	Modelo:	229637
Marca:	HENDI	EAN:	8711369229637

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	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

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