

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



Hotelequip.pt

Forno Convecção Humidificação GN 1/1 3500W 4 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	HE229873	Modelo:	229873
Marca:	HENDI	EAN:	8711369229873

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	229873
EAN	8711369229873

Descricao Resumida

Forno de convecção profissional com humidificação, capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1. Ideal para cozer e assar com controlo de temperatura e temporizador.

Descricao Completa

Este forno de convecção com humidificação é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de um equipamento versátil e eficiente para assar, cozer e regenerar alimentos. Opera a 230V e tem uma potência de 3500W.

forno convecção humidificação — Forno Convecção — Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Porta	Removível, toque frio, vidros duplos
Câmara	Parcialmente esmaltada, iluminação interior
Aquecimento	2 elementos de aquecimento, 2 ventiladores
Temperatura	Ajustável de 50°C a 300°C
Humidificação	Direta, operada manualmente com botão
Entrada de Água	Ligável ao abastecimento de água
Temporizador	0-120 minutos
Capacidade	4 tabuleiros GN 1/1
Espaçamento Guias	75 mm

Inclui	1 tabuleiro GN 1/1 (65 mm), 1 grelha GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	699x608x550 mm
Potência	3500 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	45.685 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/0, Vidro temperado

Aplicações Profissionais

Este forno de convecção é uma solução robusta para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confecção própria, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e até mesmo em cozinhas de hotéis e serviços de catering. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 e a função de humidificação tornam-no versátil para assar pão, bolos, carnes, peixe e regenerar pratos.

Forno Convecção — Principais Vantagens

- A porta com vidro duplo e toque frio pode ser facilmente removida, facilitando a limpeza e manutenção do equipamento.
- Os dois ventiladores e elementos de aquecimento asseguram uma distribuição de calor uniforme, otimizando os resultados de cozedura e reduzindo os tempos de preparação.
- A função de humidificação direta, controlada manualmente, permite ajustar o nível de vapor para obter texturas ideais em diversos alimentos, desde pães a assados.
- A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e resistência, essencial para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Quantos tabuleiros GN 1/1 este forno pode acomodar?

Este forno de convecção foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros GN 1/1, com um espaçamento de 75 mm entre as guias.

A porta é fácil de limpar?

Sim, a porta do forno é removível e possui vidros duplos, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção diária. **?**

Como funciona a humidificação neste forno?

A humidificação é direta e operada manualmente através de um botão. Permite adicionar vapor à câmara de cozedura conforme a necessidade da receita.

Qual a vantagem de ter dois ventiladores?

Os dois ventiladores, juntamente com os elementos de aquecimento, garantem uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente dentro da câmara, resultando em cozeduras mais consistentes e rápidas.

Posso ligar este forno diretamente à rede de água?

Sim, o forno possui uma entrada de água na parte traseira que pode ser ligada diretamente ao abastecimento de água para a função de humidificação.