

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 Convecção Vapor 5x GN 2/3 Snack 230V/3200W

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE219911 | Modelo: | 219911 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369219911 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | 219911 |
| EAN | 8711369219911 |

Descricao Resumida

Forno de convecção a vapor elétrico com capacidade para 5 tabuleiros GN 2/3. Controlo de temperatura (100-270°C) e 5 níveis de vapor. Ideal para cozinhas compactas.

Descrição Completa

Este forno de convecção a vapor compacto é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, oferecendo versatilidade na confeção de diversos pratos, desde assados a cozinhados a vapor.

forno convetor a vapor — Forno Convector a Vapor GN 2/3 — Forno a vapor com convecção — Forno Convecção Vapor — Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|---|
| Material da Caixa | Aço inoxidável 18/0 |
| Material da Câmara | Aço inoxidável 18/8 |
| Porta | Vidro duplo resistente ao calor, articulada à direita, com iluminação LED |
| Ventilação | 1 ventilador com inversão automática |
| Geração de Vapor | Pulverização direta de água na ventoinha |
| Controlo de Vapor | 5 níveis, ajustável de 0-100% |
| Controlo de Temperatura | Termóstato mecânico |
| Intervalo de Temperatura | 100°C a 270°C |
| Temporizador | 0 a 120 minutos |
| Capacidade | 5 tabuleiros GN 2/3 (não incluídos) |
| Ligação de Água | 3/4" |
| Saída de Drenagem | Ø30 mm, com drenagem integrada da câmara |
| Espaçamento dos Tabuleiros | 80 mm |

| | |
|--------------------------|----------------|
| Guias | Removíveis |
| Dimensões (LxPxA) | 550x754x662 mm |
| Potência | 3200 W |
| Tensão | 230 V |
| Peso Líquido | 41 kg |
| Peso Bruto | 47 kg |

Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução eficiente para cozinhas de pequena e média dimensão, como snack-bares, roulotes, food trucks, pastelarias com confeitaria, e cafés com serviço de refeições. A sua capacidade para 5 tabuleiros GN 2/3 torna-o adequado para a preparação de uma variedade de pratos, desde assados e gratinados a legumes a vapor, otimizando o espaço disponível em ambientes profissionais exigentes.

Forno Convecção — Principais Vantagens

- **Circulação de calor uniforme:** O ventilador com inversão automática garante uma distribuição homogénea do calor, resultando em confeitarias consistentes.
- **Cozedura precisa:** O controlo de vapor de 5 níveis permite ajustar a humidade na câmara, ideal para diferentes tipos de alimentos e texturas.
- **Manutenção simplificada:** As guias para recipientes GN são removíveis e o dreno integrado facilita a limpeza diária do equipamento.
- **Construção robusta:** A caixa em aço inoxidável 18/0 e a câmara em aço inoxidável 18/8 garantem durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.

Que tipo de ligação de água é necessária para este forno?

Este forno requer uma ligação de água de 3/4" para a geração de vapor. É fundamental garantir que a instalação seja feita por um profissional qualificado.

Posso utilizar tabuleiros GN de outros tamanhos?

Este forno foi concebido especificamente para 5 tabuleiros GN 2/3. Não é compatível com outros tamanhos de tabuleiros GN. **?**

Como é feita a limpeza e manutenção do forno?

A limpeza é facilitada pelas guias removíveis para tabuleiros GN e pelo sistema de drenagem integrado na câmara. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável.

Qual a profundidade deste forno?

Este forno tem uma profundidade de 754 mm, o que o enquadra na linha de equipamentos compactos ou "snack", ideal para espaços mais reduzidos.

Os tabuleiros GN vêm incluídos com o forno?

Não, os 5 tabuleiros GN 2/3 compatíveis com este forno não estão incluídos no conjunto e devem ser adquiridos separadamente.