

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



Hotelequip.pt

Forno Combinado Vapor Convecção Elétrico 7x GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	HE219959	Modelo:	219959
Marca:	HENDI	EAN:	8711369219959

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	219959
EAN	8711369219959

Descricao Resumida

Forno combinado a vapor e convecção elétrico para 7 tabuleiros GN 1/1. Inclui sistema de lavagem automática e ventiladores com auto-reversão para cozedura uniforme.

Descricao Completa

Este forno combinado a vapor e convecção elétrico, com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1, é uma solução robusta para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficiência na confeção de alimentos.

forno misto elétrico — forno convector a vapor — Forno Combinado —
Características Técnicas

Capacidade	7 tabuleiros GN 1/1 (não incluídos)
Espaçamento entre tabuleiros	68 mm
Ventiladores	2 com auto-reversão
Sistema de lavagem	Automático com 4 programas (Eco, Normal, Intenso, Enxaguamento)
Poupança de água	Até 30% com nova cabeça de lavagem
Dimensões (LxPxA)	730x849x850 mm
Tensão	400V
Potência	10400W
Peso líquido	82,485 kg
Peso bruto	99 kg
Material	Aço inoxidável 18/0, Vidro de painel duplo

Aplicações Profissionais

Este forno combinado é ideal para cozinhas de grande volume, como as de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, e serviços de catering. A

sua capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1 permite a confeção simultânea de diversos pratos, otimizando o tempo de produção em operações exigentes.

Forno Combinado — Principais Vantagens

- Versatilidade na confeção: Permite cozinhar a vapor, por convecção ou de forma combinada, adaptando-se a uma vasta gama de alimentos e técnicas culinárias.
- Eficiência energética: A potência de 10400W e os dois ventiladores com auto-reversão garantem uma distribuição uniforme do calor e uma cozedura rápida.
- Limpeza simplificada: O sistema de lavagem automática com quatro programas reduz significativamente o tempo e o esforço dedicados à manutenção.
- Poupança de recursos: A nova cabeça de lavagem contribui para uma poupança de água de até 30%, otimizando os custos operacionais.
- Construção robusta: Fabricado em aço inoxidável 18/0 e vidro de painel duplo, assegura durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este forno?

Este forno é compatível com tabuleiros GN 1/1, que não estão incluídos e devem ser adquiridos separadamente.

Quais são os benefícios do sistema de lavagem automática?

O sistema de lavagem automática com 4 programas (Eco, Normal, Intenso, Enxaguamento) garante uma limpeza eficaz e higiénica do forno, reduzindo a necessidade de intervenção manual e poupando tempo.

A instalação elétrica é complexa?

Este forno opera a 400V com uma potência de 10400W, o que requer uma ligação elétrica trifásica adequada, sendo recomendada a instalação por um eletricista qualificado.

Como os ventiladores com auto-reversão melhoram a cozedura?

Os dois ventiladores com auto-reversão asseguram uma distribuição de calor e vapor mais uniforme dentro da câmara, resultando numa cozedura homogénea e consistente dos alimentos em todos os níveis. ?

Este forno é fornecido montado ou desmontado?

?

A informação sobre a montagem não foi fornecida, mas equipamentos deste porte são geralmente fornecidos montados ou com montagem mínima, prontos para instalação profissional.