

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

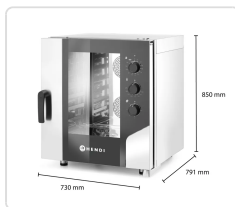


Forno Convecção Vapor Elétrico 7x GN1/1 10400W

Informacoes do Produto

SKU:	HE219928	Modelo:	219928
Marca:	HENDI	EAN:	8711369219928

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	219928

EAN

8711369219928

Descrição Resumida

Forno de convecção a vapor elétrico de 10400W com capacidade para 7 tabuleiros GN1/1. Ideal para cozinhas profissionais, oferece confeitaria versátil e eficiente.

Descrição Completa

Este forno de convecção a vapor elétrico foi concebido para cozinhas profissionais que exigem alta capacidade e versatilidade na confeitaria, permitindo preparar entre 105 a 140 pratos por dia com precisão.

forno convector a vapor — Forno Convecção Vapor — Características Técnicas

Capacidade	7 tabuleiros GN1/1
Capacidade de Produção	105-140 pratos/dia
Espaçamento entre Tabuleiros	68 mm
Ventilação	2 ventiladores com inversão automática
Função Vapor	Regulação de 5 níveis
Temporizador	Até 120 minutos ou funcionamento contínuo
Potência Elétrica	10400 W
Tensão	400 V
Dimensões (LxPxA)	730 x 855 x 850 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Porta	Vidro de painel duplo
Peso Líquido	77,485 kg

Isolamento

Eficaz, para poupança de energia

Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução robusta para cozinhas de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes de grande volume, e serviços de catering. A sua capacidade para 7 tabuleiros GN1/1 permite a confeção simultânea de diversos pratos, otimizando o tempo de serviço em ambientes exigentes.

Forno Convecção Vapor — Principais Vantagens

- ****Versatilidade de Confeção:**** Combina convecção e vapor, ideal para assar, cozer a vapor, brasear e regenerar alimentos, mantendo a humidade e sabor.
- ****Eficiência Energética:**** O isolamento eficaz do forno e a porta de vidro duplo contribuem para a poupança de energia, reduzindo os custos operacionais.
- ****Controlo Preciso:**** Regulação de 5 níveis de vapor e temporizador até 120 minutos ou contínuo, oferecendo controlo total sobre o processo de confeção.
- ****Durabilidade:**** Construção integral em aço inoxidável garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, prolongando a vida útil do equipamento.
- ****Produção Otimizada:**** Dois ventiladores com inversão automática asseguram uma distribuição uniforme do calor, resultando em confeções consistentes e de alta qualidade.

Qual a capacidade máxima de produção diária deste forno?

Este forno de convecção a vapor tem uma capacidade de produção diária entre 105 a 140 pratos, dependendo do tipo de confeção e organização.

É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, a capacidade para 7 tabuleiros GN1/1 e a ventilação com inversão automática permitem a confeção de vários alimentos em simultâneo, minimizando a transferência de sabores.

Este forno é fácil de limpar e manter?

A construção totalmente em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção do equipamento, garantindo higiene e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Qual a importância do isolamento eficaz do forno?

O isolamento eficaz é crucial para a poupança de energia, pois minimiza a perda de calor, otimizando o consumo elétrico e contribuindo para um ambiente de trabalho mais fresco.

Este forno requer alguma instalação elétrica especial?

Sim, sendo um equipamento de 10400 W e 400 V, requer uma instalação elétrica trifásica adequada, recomendando-se a consulta de um electricista qualificado.