

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



Hotelequip.pt

Forno Combinado Convecção Vapor 5x GN 2/3 Elétrico 3200W

Informacoes do Produto

SKU:	HE219942	Modelo:	219942
Marca:	HENDI	EAN:	8711369219942

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	219942
EAN	8711369219942

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico de convecção e vapor para 5 tabuleiros GN 2/3. Controle tátil, 99 programas, sonda de temperatura e vapor ajustável. Ideal para otimizar a confeitaria.

Descrição Completa

Este forno combinado elétrico com convecção e vapor, projetado para 5 tabuleiros GN 2/3, oferece controle preciso de temperatura e umidade, ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado.

Forno Convector a Vapor — Forno Combinado — Características Técnicas

Câmara	Aço inoxidável 18/8
Porta	Vidro duplo resistente ao calor com junta, articulada à direita, iluminação LED
Controle	Painel tátil, 99 programas, sonda digital
Intervalo de Temperatura	30–270 °C
Controle de Vapor	Ajustável de 10–100%, gerado por pulverização
Funções Adicionais	Pré-aquecimento, início tardio (até 24 horas)
Ventoinha	Inversão automática
Capacidade	5 tabuleiros GN 2/3 (não incluídos)
Distância entre Guias	80 mm
Guias para Recipientes	Removíveis
Ligação de Água	3/4"
Saída de Drenagem	ø30 mm com dreno interno
Classe de Proteção	IPX4
Potência	3200 W

Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	550x754x662 mm
Peso Líquido	41 kg
Peso Bruto	47 kg

Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, cafés com cozinha, pastelarias, roulotes, food trucks e pequenas cantinas. A sua capacidade para 5 tabuleiros GN 2/3 e as funções de convecção e vapor tornam-no ideal para a confeção de pratos variados, desde assados e gratinados a produtos de padaria e pastelaria, garantindo resultados consistentes mesmo em espaços mais compactos.

Forno Combinado — Principais Vantagens

- ****Versatilidade de Confeção:**** Combina convecção e vapor para uma ampla variedade de técnicas culinárias.
- ****Controlo Preciso:**** Sonda digital e controlo de vapor ajustável (10-100%) garantem resultados exatos.
- ****Programação Avançada:**** 99 definições de cozedura programáveis para otimizar o fluxo de trabalho.
- ****Eficiência e Durabilidade:**** Câmara em aço inoxidável 18/8 e iluminação LED interna para longa vida útil e fácil limpeza.
- ****Funções Inteligentes:**** Pré-aquecimento e início tardio (até 24h) aumentam a flexibilidade operacional.

Que tipo de tabuleiros GN são compatíveis com este forno?

Este forno é compatível com tabuleiros GN 2/3. É importante notar que os tabuleiros não estão incluídos e devem ser adquiridos separadamente.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno?

A câmara em aço inoxidável 18/8 e as guias removíveis facilitam a limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para fornos profissionais e a remoção regular de resíduos para manter a higiene e o bom funcionamento.

É possível programar diferentes receitas neste equipamento?

Sim, o painel de controlo com ecrã tátil permite programar até 99 definições de cozedura, o que é ideal para padronizar receitas e garantir consistência nos resultados.

Quais são os requisitos de instalação para este forno?

Este forno requer uma ligação elétrica de 230V e uma ligação de água de 3/4" para a geração de vapor. Possui também uma saída de drenagem de $\varnothing 30$ mm com dreno interno para a água residual.

Este forno é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 550x754x662 mm, este forno foi concebido para otimizar o espaço, sendo uma excelente opção para cozinhas profissionais onde a eficiência e a versatilidade são cruciais, mesmo com área reduzida.