

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



Forno de Convecção Compacto 230V/3100W, 590x709x589mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE219980 | Modelo: | 219980 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369219980 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | 219980 |
| EAN | 8711369219980 |

Descricao Resumida

Forno de convecção compacto 230V/3100W, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Inclui 4 tabuleiros de alumínio. Construção robusta em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este forno de convecção compacto, com 3100W de potência e alimentação a 230V, é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Garante uma confeitura eficiente e uniforme de diversos pratos.

forno de convecção compacto — Forno de Convecção — Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|------------------------|------------------------------------|
| Potência | 3100 W |
| Voltagem | 230 V |
| Dimensões (LxPxA) | 590 x 709 x 589 mm |
| Número de Ventiladores | 1 (não reversível) |
| Tabuleiros Incluídos | 4 (alumínio) |
| Material | Aço inoxidável 18/0, Metais, Vidro |
| Peso Líquido | 31 kg |

Aplicações Profissionais

Este forno é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, pastelarias com confeitura, cantinas de pequena dimensão, rouletes, food trucks e restaurantes de bairro que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para assar, gratinar e aquecer alimentos.

Forno de Convecção — Principais Vantagens

- Eficiência energética e design compacto que se adapta a diversas cozinhas.
- Amplo intervalo de temperatura para a confeitura de vários pratos com excelente sabor.
- Construção robusta em aço inoxidável, fácil de limpar e manter.
- Inclui 4 tabuleiros de alumínio, permitindo a sua utilização imediata.

- Operação simples e intuitiva, ideal para o dia a dia profissional.

Qual a capacidade de produção deste forno?

Este forno de convecção é projetado para produções de média escala, ideal para estabelecimentos que necessitam de flexibilidade e eficiência na confecção de diversos pratos.

Os tabuleiros incluídos são de que tipo?

O forno é fornecido com 4 tabuleiros de alumínio, adequados para uma variedade de preparações, desde assados a produtos de pastelaria.

Este forno requer alguma instalação especial?

O forno funciona com uma ligação elétrica padrão de 230V e é fornecido pronto a usar, necessitando apenas de ser ligado à corrente.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A sua construção em aço inoxidável e vidro facilita a limpeza diária. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza neutros e um pano macio.

É adequado para espaços com pouca profundidade?

Sim, com uma profundidade de 709 mm, este forno de convecção é classificado como compacto, sendo ideal para cozinhas com espaço limitado ou para ser colocado em bancadas.