

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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



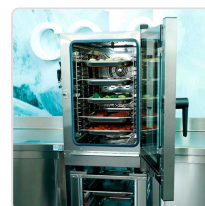
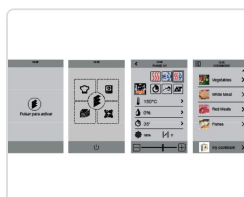
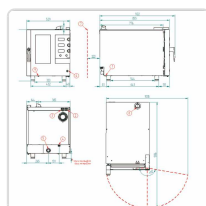
Hotelequip.pt

Forno de Convecção 6 GN 1/1 Elétrico 7.2 kW SofTouch

Informacoes do Produto

SKU:	EX19077848	Modelo:	HCC-611-D-T
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630042697

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630042697
Modelo	HCC-611-D-T

Descricao Resumida

Forno de convecção profissional 6 GN 1/1 elétrico com controlo SofTouch, 7.2 kW. Ideal para alta produtividade, inclui lavagem automática e sistemas de controlo climático avançados.

Descricao Completa

Este forno de convecção profissional 6 GN 1/1 com controlo eletrónico SofTouch oferece alta produtividade e flexibilidade, otimizando o espaço na cozinha. Integra funções avançadas como lavagem automática e controlo climático preciso para resultados consistentes.

Características Técnicas

Capacidade	6 GN 1/1
Potência	7.2 kW
Dimensões Internas (L x P x A)	385 x 560 x 385 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	530 x 795 x 665 mm
Tensão	400V/3N-50-60Hz
Controlo	Eletrónico SofTouch (digital)
Modos de Confeção	Calor seco, vapor, misto
Programas	99 programas com 6 fases de confeção
Funções Adicionais	Regeneração, manutenção, fermentação, lavagem automática (3 ciclos)

Velocidades do Ventilador	10 (bidirecional)
Sondas	Multiponto, Sous-Vide (1.5 mm)
Sistemas Integrados	Clima Control, Steam Control, ?T Cooking, Multisteps, AllOnTime

Aplicações Profissionais

Este forno de convecção é ideal para cozinhas profissionais de alta exigência, como hotéis, restaurantes de grande volume, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering. A sua capacidade de 6 GN 1/1 e funcionalidades avançadas permitem a confeção precisa de uma vasta gama de pratos, desde assados e gratinados a preparações delicadas, garantindo uniformidade e qualidade.

Forno de Convecção — Principais Vantagens

- **Controlo Sofisticado:** O painel digital SofTouch permite controlo manual ou através de um livro de receitas personalizável, com 99 programas e 6 fases de confeção.
- **Precisão Climática:** O sistema Clima Control adapta o ambiente interno para o acabamento perfeito, enquanto o Steam Control gere a humidade com exatidão.
- **Confeção Uniforme:** O ventilador bidirecional com 10 velocidades e o sistema ?T Cooking asseguram uma distribuição de calor homogénea, ideal para peças grandes.
- **Versatilidade Avançada:** Sondas multiponto e Sous-Vide garantem o ponto de confeção desejado, e os sistemas Multisteps e AllOnTime otimizam a gestão de diferentes pratos.
- **Manutenção Simplificada:** A função de lavagem automática com 3 ciclos facilita a limpeza e a higiene do equipamento.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que este forno suporta?

Este forno de convecção foi projetado para acomodar até 6 tabuleiros GN 1/1, permitindo uma confeção eficiente para operações de médio a grande volume.

Como funciona o sistema de lavagem automática?

O forno inclui uma função de lavagem automática com 3 ciclos distintos, que podem ser selecionados de acordo com o nível de sujidade da câmara de confeção, garantindo uma limpeza eficaz e higiénica. ?

É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo?

?

Sim, os sistemas Multisteps e AllOnTime permitem cozinhar diferentes alimentos com tempos de confeção variados. O sistema AllOnTime, em particular, coordena a inserção dos tabuleiros para que todos os pratos fiquem prontos simultaneamente.

Que tipo de controlo de temperatura oferece para confeções delicadas?

Para confeções delicadas, como Sous-Vide, o forno dispõe de uma sonda de vácuo de 1.5 mm de diâmetro e o controlo SofTouch garante uma confeção precisa a baixa temperatura, mantendo a integridade do produto.

Este forno é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões externas de 530 x 795 x 665 mm, este forno da Linha 700 foi projetado para ocupar o mínimo de espaço, sendo uma solução eficiente para cozinhas profissionais que necessitam de alta capacidade sem comprometer a área útil.