

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



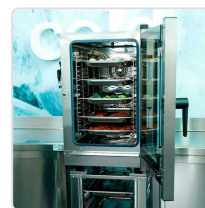
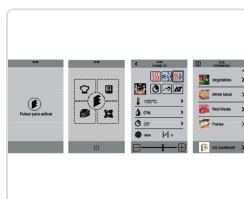
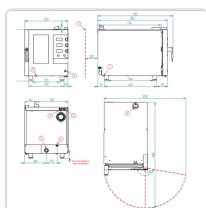
Hotelequip.pt

## Forno Convector Eléctrico de 6 Tabuleiros GN 1/1, 7200W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19077848	<b>Modelo:</b>	HCC-611-D-T
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630042697

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630042697
<b>Modelo</b>	HCC-611-D-T

## Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de 6 tabuleiros GN 1/1, 7200W. Controlo SofTouch para alta produtividade e cozedura precisa em hotelaria.

## Descricao Completa

### Forno Convector Elétrico — Produtividade e Controlo Avançado

Este forno profissional (também conhecido como forno combinado) é uma solução de vanguarda projetada para a máxima produtividade e flexibilidade nas cozinhas profissionais mais exigentes. Com o seu controlo eletrónico SofTouch e funcionalidades avançadas, oferece uma gestão intuitiva e precisa para resultados culinários impecáveis.

O inovador sistema "Clima Control" assegura que a câmara de confeção mantenha sempre o ambiente ideal, adaptando a humidade e a temperatura para cada prato. Esta inteligência permite alcançar o ponto perfeito de cozedura e dourar com uniformidade, sem a necessidade de configurações complexas prévias. A eficiência energética é otimizada, garantindo um desempenho superior e custos operacionais reduzidos.

As funcionalidades como ?T Cooking e a Sonda Multiponto asseguram uma cozedura homogénia e precisa, mesmo em peças de grande dimensão, e o controlo exato da temperatura interna dos alimentos. Para além disso, a função de lavagem automática com três ciclos simplifica a manutenção e garante a higiene do equipamento.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento HORECA que exija um equipamento versátil e de alta capacidade para a confeção de uma vasta gama de pratos. A sua elevada produtividade é perfeita para cozinhas com grandes volumes diários, enquanto a precisão no controlo permite a execução de receitas delicadas de pastelaria e banquetes.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	6 Tabuleiros GN 1/1
Potência	7200 W
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	400/3N-50-60Hz
Controlo do Ventilador	10 velocidades, bidirecional
Modos de Cozedura	Calor seco, vapor, misto
Programas de Cozedura	99 programas com 6 fases cada
Funções Especiais	Clima Control, ?T Cooking, Sonda Multiponto, Sous-Vide, Multisteps, AllOnTime
Limpeza	Automática com 3 ciclos