

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



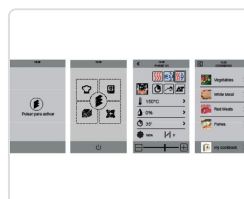
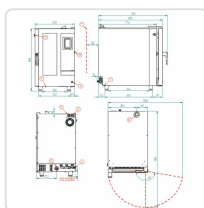
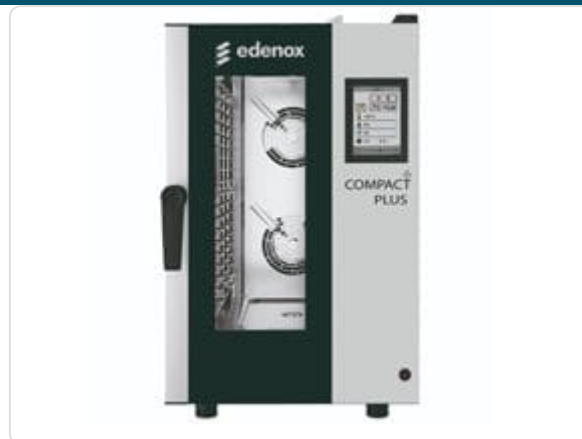
Hotelequip.pt

Forno Convector Multi-funções 10 GN 1/1, 220V Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19077849	Modelo:	HCC-1011-D-T
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630042703

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630042703
Modelo	HCC-1011-D-T

Descricao Resumida

Forno convector eletrónico de alta produtividade 10 GN 1/1. Sistema SofTouch, "Clima Control" e lavagem automática. Potência 11.4 kW, 400V.

Descricao Completa

Forno Convector — Principais Vantagens

Este forno convector (também conhecido como forno combinado) de última geração oferece uma solução completa e versátil para cozinhas profissionais. Com controlo eletrónico SofTouch e função de lavagem integrada, garante resultados de confeção excecionais com máxima flexibilidade e ocupando o mínimo de espaço. É a escolha ideal para estabelecimentos HORECA e hotelaria que procuram eficiência e precisão.

O sistema SofTouch permite um controlo manual ágil ou a utilização de um livro de receitas personalizado, otimizando a produtividade. A funcionalidade "Clima Control" adapta as condições ideais na câmara de confeção, assegurando o ponto perfeito dos alimentos sem a necessidade de configurações complexas. Com esta tecnologia, processos de preparação de receitas são simplificados, escolhendo apenas tempo, temperatura e humidade.

Equipado com 3 modos de confeção (calor seco, vapor e misto) e uma sonda multiponto para monitorização precisa da temperatura interna, este forno assegura um cozimento homogéneo e consistente. A velocidade do ventilador regulável em 10 níveis, juntamente com o ventilador bidirecional, garante uniformidade perfeita mesmo nos alimentos mais delicados. A função de lavagem automática com 3 ciclos diferentes simplifica a manutenção diária, promovendo a higiene e durabilidade do equipamento.

Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações em cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios e pastelarias. A sua capacidade para 10 tabuleiros

GN 1/1 permite gerir grandes produções, sendo ideal para a confeção de pratos simultâneos, assados, sobremesas e até mesmo aplicações delicadas como Sous-Vide. A versatilidade do equipamento adapta-se a qualquer negócio que exija precisão, rapidez e uniformidade nos resultados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 GN 1/1
Potência	11.4 kW
Dimensões Internas (L x P x A)	385 x 560 x 605 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	530 x 795 x 885 mm
Tensão	400 V / 3N-50-60 Hz
Controlo	Eletrónico SofTouch
Programas	99 programas com 6 fases de confeção
Ventilação	10 velocidades, bidirecional
Função de Lavagem	Automática, 3 ciclos