

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

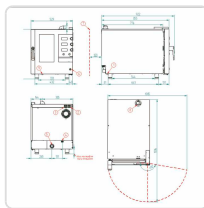
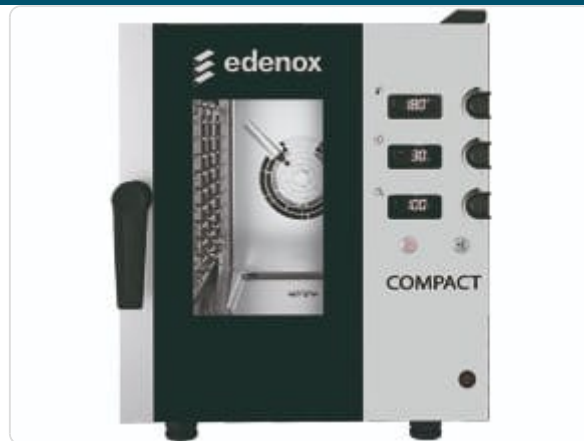


Forno Convector Compacto Eléctrico 6 GN 1/1, 7200W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19077845	Modelo:	HCC-611-A-T
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630042680

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630042680
Modelo	HCC-611-A-T

Descricao Resumida

Forno convector elétrico compacto 6 GN 1/1, 7200W, com controlo digital de temperatura, tempo e humidade. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

forno convector 6 GN 1/1 — Forno Convector Compacto 6 GN 1/1 — Principais Vantagens

Este forno convector elétrico compacto, ideal para o setor HORECA, revoluciona a sua cozinha profissional com eficiência e versatilidade. Com capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, permite otimizar espaço sem comprometer a produtividade, sendo perfeito para estabelecimentos com volume médio a alto.

Equipado com um painel de controlo digital intuitivo, oferece uma gestão precisa de temperatura, tempo e humidade, incluindo um controlo de vaporização direta de 0 a 100%. A sua tecnologia de injeção de vapor garante uma cozedura uniforme e eficaz, resultando em pratos sempre perfeitos e suculentos. O design moderno e robusto, combinado com um consumo elétrico eficiente, assegura durabilidade e poupança energética, crucial para o sucesso em ambientes de restauração exigentes.

A construção em aço inoxidável e vidro articulado facilita a limpeza e manutenção, enquanto a iluminação LED da câmara garante uma visibilidade clara do processo de cozedura. Com funcionalidades como inversor de rotação, alarme de fim de ciclo e termostato de segurança, este forno oferece controlo total e segurança operacional, aumentando a confiança e a satisfação na sua cozinha.

Aplicações

Este forno é uma solução exemplar para restaurantes, cafés, hotéis, padarias e pastelarias que procuram uma cozedura de alta qualidade em espaços otimizados. A sua capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 torna-o ideal para a confeção de uma vasta gama de pratos, desde assados e gratinados até pão e pastelaria fina, garantindo resultados consistentes e profissionais. Perfeito para cozinhas onde a eficiência energética e a rapidez são cruciais, sem comprometer a versatilidade.

Especificações Técnicas

Capacidade	6 GN 1/1
------------	----------

Potência	7200 W (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	Digital
Geração de Vapor	Injeção Direta
Porta	Vidro articulado para limpeza
Iluminação Interna	LED