

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



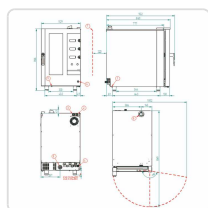
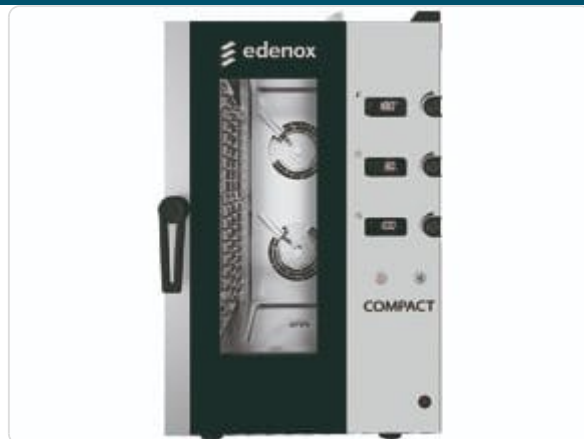
Hotelequip.pt

Forno Convector Compacto 10 GN 1/1, 400V/11400W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19077847	Modelo:	HCC-1011-A-T
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	HCC-1011-A-T

Descricao Resumida

Forno convector compacto 10 GN 1/1, 11400W, 400V. Ideal para espaços reduzidos em hotelaria, oferece controlo digital de temperatura, tempo e humidade.

Descricao Completa

Forno Convector Compacto — Principais Vantagens

Desenvolvido para cozinhas profissionais com espaço limitado, este forno convector (também conhecido como forno combinado compacto) de 10 bandejas GN 1/1 destaca-se pela sua eficiência energética e performance superior, encapsulada num design de apenas 53 cm de largura. Garante resultados de cozedura homogéneos e precisos, essenciais para a alta gastronomia.

O painel de controlo digital intuitivo simplifica a operação diária, permitindo um ajuste rápido da temperatura, tempo e humidade. A funcionalidade de vaporização direta, com regulação de 0 a 100%, otimiza a cozedura de uma vasta gama de pratos, desde assados a produtos de pastelaria delicados. A robustez e qualidade de fabrico asseguram uma longa durabilidade em ambientes exigentes.

A tecnologia inovadora de injeção de vapor garante uma eficiência excepcional, minimizando a perda de energia. A potência elétrica de 11400W aliada a uma baixa energia conectada oferece economia tanto na instalação quanto nos períodos de pico de utilização, contribuindo significativamente para a redução dos custos operacionais.

Aplicações

Este forno é uma solução ideal para restaurantes de pequeno a médio porte, pastelarias, hotéis, e cafetarias que procuram maximizar a produtividade sem comprometer o espaço. É perfeito para assar, cozer, gratinar e regenerar alimentos, suportando um volume considerável de produção diária graças à sua capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1. Adapta-se perfeitamente a cozinhas com elevada exigência de flexibilidade e controlo de cozedura.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 Tabuleiros GN 1/1
Compatibilidade	Recipientes e acessórios 1/1 GN

Característica	Detalhe
Potência	11400 W
Dimensões Internas (Alt. x Larg. x Prof.)	385 x 560 x 605 mm
Dimensões Externas (Alt. x Larg. x Prof.)	530 x 795 x 885 mm
Tensão	400 V / 3N-50-60 Hz
Controlo	Digital (Temperatura, Tempo, Humidade)
Vaporização	Direta com regulação de 0 a 100%
Temporizador	Contínuo ou 0 a 120 minutos
Iluminação da Câmara	LED
Funcionamento	Inversor de rotação, Alarme de fim de ciclo, Microfone de porta, Termostato de segurança, Controlo de fogo manual, Motor de dupla velocidade