

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

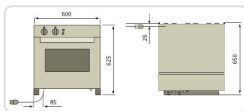


Forno de Convecção Elétrico HC-60 – Rápido e Uniforme

Informacoes do Produto

SKU:	EX19002915	Modelo:	HC-60
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	HC-60

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico compacto HC-60, 2,5 kW e 275 °C, para cozedura rápida e uniforme em hotelaria e restauração (600x650x625 mm).

Descricao Completa

Forno de Convecção Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Descubra o Forno de Convecção (forno convetor) HC-60, uma solução compacta e de alta performance, ideal para cozinhas profissionais que exigem eficiência e resultados de cozedura superiores. Este equipamento, elétrico e robusto, garante uma cozedura rápida e uniforme, essencial para otimizar os processos em qualquer ambiente de restauração.

Concebido para maximizar a sua operação, o HC-60 destaca-se pela facilidade de utilização e limpeza. Os painéis interiores removíveis e o vidro duplo panorâmico, facilmente desmontável, simplificam a manutenção, assegurando que o forno se mantenha higienizado e a funcionar em pleno. A iluminação interna permite monitorizar o processo de cozedura sem abrir a porta, conservando a temperatura.

Equipado com um sistema de ventilação avançado, previne cozeduras excessivamente húmidas, garantindo texturas perfeitas e crocantes sempre que necessário. A sua regulação termostática precisa, até 275 °C, e o cronómetro de 0 a 120 minutos, oferecem controlo total sobre cada receita, permitindo-lhe alcançar a excelência culinária em cada prato.

Aplicações

Este forno profissional é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes, cafés, pastelarias, e unidades de catering. A sua capacidade de cozedura rápida e uniforme torna-o perfeito para iguarias de pequena e média dimensão, desde salgados a sobremesas, e é particularmente útil em cozinhas com espaço limitado que não querem comprometer a qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (mm)	600 x 650 x 625
Dimensões Internas (mm)	460 x 420 x 325

Característica	Detalhe
Temporizador (minutos)	0-120
Temperatura Máxima (°C)	275
Potência (kW)	2,5
Tensão (V)	220/1N 50/60 Hz
Grelhas Incluídas	2 cromadas
Tabuleiros Incluídos	2 de alumínio (440 x 330 x 20 mm)