

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

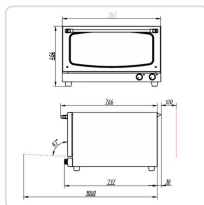


Forno de Convecção Elétrico 3 bandejas 3900W 250°C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19042846	Modelo:	HP-364
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	HP-364

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico compacto de 3900W, ideal para padarias e pastelarias. Capacidade para 3 tabuleiros (600x400 mm) e temperatura até 250°C. Eficiência e durabilidade.

Descrição Completa

Forno de Convecção Elétrico para Padaria — Principais Vantagens

Este forno elétrico de convecção (ou forno convetor) foi concebido para o setor HORECA, oferecendo um desempenho excepcional em padarias e pastelarias. Ideal para quem procura as funcionalidades de fornos de grande porte num equipamento compacto, garante resultados consistentes e de alta qualidade em cada utilização. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência em ambientes profissionais exigentes.

Beneficie de uma eficiência energética superior graças ao isolamento de alta densidade e ao vidro da porta com baixa transmissão térmica. Estas características não só reduzem o consumo elétrico, mas também mantêm o calor na câmara, protegendo os componentes internos e garantindo segurança no manuseamento. Além disso, os cantos internos arredondados promovem uma circulação de ar ideal e facilitam a limpeza, otimizando o tempo de trabalho na sua cozinha.

Com regulação de tempo de 0 a 60 minutos e um modo contínuo, este forno elétrico oferece flexibilidade para diversas preparações. A temperatura máxima de trabalho de 250 °C, combinada com o motor com inversor de rotação, assegura uma distribuição homogénea do calor, crucial para cozeduras perfeitas de pães, bolos e outros produtos de pastelaria.

Aplicações

Este forno é uma solução perfeita para padarias e pastelarias de pequena e média dimensão, cafés com produção própria de bolos e snacks, e estabelecimentos de restauração que desejam otimizar o espaço sem comprometer a qualidade. É ideal para cozer pão fresco, bolos, croissants, e uma variedade de produtos de confeitaria, adaptando-se perfeitamente a cozinhas com volume moderado de trabalho e que necessitam de um equipamento fiável e eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	3 tabuleiros (600 x 400 mm)

Característica	Detalhe
Potência de ligação	3900 W
Dimensões internas	620 x 450 x 270 mm
Dimensões externas	760 x 800 x 465 mm
Separação entre guias	80 mm
Temperatura máxima	250 °C
Voltagem	220/1N 50/60 Hz
Corpo	Aço inoxidável
Tempo de regulação	0 a 60 minutos
Modo contínuo	Sim
Reversão de rotação	Sim (motor)