

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

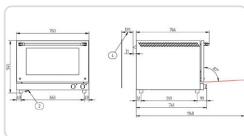
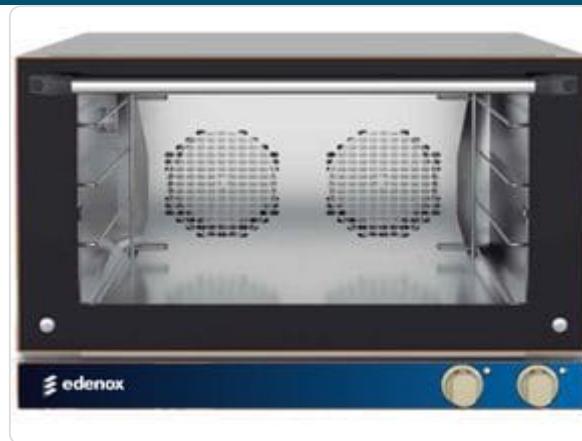


## Forno de Convecção Elétrico 4 Tabuleiros 6300W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19042847	<b>Modelo:</b>	HP-464 PLUS
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	HP-464 PLUS

### Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico profissional de 6300W com capacidade para 4 tabuleiros (600x400 mm). Ideal para padarias e pastelarias Horeca.

## Descricao Completa

### Forno de Convecção Elétrico – Principais Vantagens

Desenhado para padarias e pastelarias, bem como para outros estabelecimentos Horeca (restauração e hotelaria), este forno de convecção (ou forno convetor) profissional oferece o desempenho dos grandes equipamentos numa unidade compacta. É a solução ideal para espaços que procuram maximizar a produção com eficiência e qualidade.

A construção em aço inoxidável e os cantos internos arredondados não só garantem durabilidade e resistência à corrosão, como também facilitam significativamente a limpeza da câmara, assegurando os mais elevados padrões de higiene no seu negócio. O isolamento de alta densidade incorporado minimiza o consumo elétrico e preserva o calor, resultando em menor custo operacional e um ambiente de trabalho mais confortável.

A porta com vidro de baixa transmissão térmica garante a segurança do operador e a máxima retenção de calor, evitando perdas energéticas desnecessárias. Cada componente, desde as ligações elétricas seguras até às dobradiças reforçadas, foi exaustivamente testado para garantir uma performance fiável e prolongar a vida útil do equipamento.

### Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde padarias e pastelarias independentes até cozinhas de hotéis, cafetarias e restaurantes com foco em produtos de forno. Com capacidade para quatro tabuleiros de 600 x 400 mm e distância de 80 mm entre eles, é ideal para cozer pão, bolos, pizzas, e outros itens que exijam uma distribuição homogênea do calor.

A sua regulação de tempo até 60 minutos e o modo contínuo permitem flexibilidade na preparação de diferentes volumes e tipos de produtos, adaptando-se às necessidades específicas de cada serviço, seja para pequenas fornadas ou para uma produção contínua durante picos de trabalho. A temperatura máxima de 250 °C é suficiente para a maioria das receitas.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade</b>	4 tabuleiros (600 x 400 mm)
<b>Dimensões internas (L x P x A)</b>	620 x 450 x 350 mm
<b>Dimensões externas (L x P x A)</b>	760 x 800 x 545 mm
<b>Potência de ligação</b>	6300 W
<b>Tensão</b>	400/3N V, 50/60 Hz
<b>Separ. entre guias</b>	80 mm
<b>Temperatura máxima</b>	250 °C
<b>Regulação de tempo</b>	0 a 60 minutos (com modo contínuo)
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Características adicionais</b>	Motor com inversor de rotação
<b>Tabuleiros incluídos</b>	4 grelhas