

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

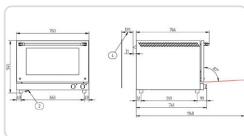
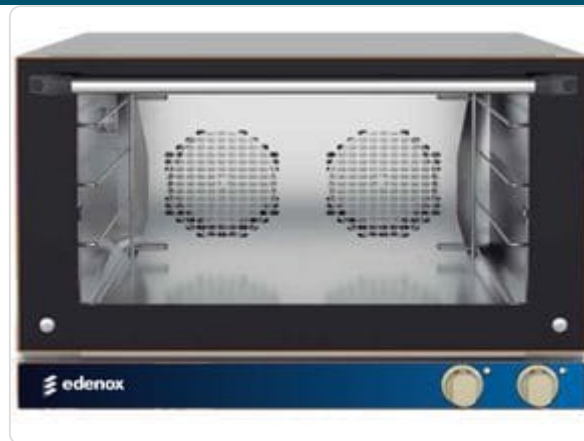


Forno de Convecção Elétrico 4 Tabuleiros 6300W

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|-------------|
| SKU: | EX19042847 | Modelo: | HP-464 PLUS |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | 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

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