

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico SNACK 4 Tabuleiros 43x34cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEKF423P	Modelo:	EKF423P
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EKF423P
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
N° de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convector elétrico compacto com 4 tabuleiros 43x34cm, ideal para cozinhas profissionais com cozedura ventilada e controlo até 300°C.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Convector Compacto — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade deste forno convector elétrico, uma solução projetada para cozinhas profissionais com espaço limitado. Ideal para complementar o equipamento principal de restauração, este forno permite confeccionar uma variedade de pratos, desde pastelaria a refeições rápidas, garantindo sempre resultados de alta qualidade. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente gastronómico exigente.

Com um controlo intuitivo de temperatura, este aparelho é fácil de utilizar, permitindo à sua equipa focar-se na criação de iguarias. A porta ventilada com vidro inspecionável oferece uma visualização clara do processo de cozedura sem necessidade de interrupção, otimizando o tempo e a energia. A inclusão de quatro tabuleiros de alumínio otimiza a capacidade de produção, tornando-o um aliado valioso para estabelecimentos de restauração rápida e cafetarias.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico compacto é a escolha perfeita para estabelecimentos que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para pequenas produções ou para reforçar a capacidade de cozedura existente. É particularmente adequado para snack-bares, pastelarias, serviços de catering e pequenos restaurantes que procuram flexibilidade na preparação de diferentes tipos de alimentos. A sua capacidade de gerar petiscos e refeições saborosas contribuirá significativamente para a satisfação do cliente.

A versatilidade dos 4 tabuleiros facilita a gestão de múltiplos pedidos em simultâneo, ideal para horas de ponta em ambientes de serviço rápido. Este equipamento proporciona uma cozedura uniforme e eficaz, permitindo que os chefs e cozinheiros inovem nas suas ementas, oferecendo variedade e qualidade superior, mesmo com uma pegada reduzida na cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Forno	Convecção Elétrico
Material Interno e Externo	Aço inoxidável

Controlo de Temperatura	Termóstato, 50 a 300°C
Painel de Controlo	Eletromecânico inferior
Porta	Ventilada com vidro inspecionável e dobradiças
Motor Ventilador	Monodirecional (1 motor)
Espaçamento entre Tabuleiros	74 mm
Número de Tabuleiros Incluídos	4 de alumínio
Dimensões dos Tabuleiros	429x345 mm
Classificação	Snack
Humidificação	Não
Grelhador	Não
Tipo de Cozedura	Ventilada
Potência	2,8 kW
Tensão	230V
Dimensões (LxPxA)	590x695x590 mm
Fabricação	Made in Italy

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este forno é mais adequado?

É ideal para snack-bares, cafetarias, padarias, pastelarias e pequenos restaurantes que necessitam de um equipamento compacto para assar, aquecer e cozinhar rapidamente diversos alimentos, devido à sua capacidade e dimensões.

Qual a faixa de temperatura que o forno convector suporta?

Este forno permite o controlo de temperatura através de termóstato, variando de 50°C a 300°C, oferecendo grande flexibilidade para diferentes receitas e processos de cozedura.

Os tabuleiros vêm incluídos com o forno?

Sim, o forno é fornecido com 4 tabuleiros de alumínio com dimensões de 429x345 mm, prontos a usar para as suas preparações culinárias.

A porta do forno permite visualizar o interior durante o funcionamento?

Sim, a porta dispõe de um vidro inspecionável e é ventilada, permitindo acompanhar o processo de

cozedura sem abrir o forno, mantendo a temperatura interna estável.

Este equipamento exige alguma instalação elétrica especial?

O forno opera a 230V, com uma potência de 2,8 kW, o que geralmente indica a necessidade de uma tomada dedicada ou circuito adequado para equipamentos de cozinha profissional. Aconselha-se sempre a consulta de um eletricista qualificado para a instalação.