

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 Humidificado

Informacoes do Produto

SKU:	CHEKF423UP	Modelo:	EKF423UP
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	590 x 695 x 590 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EKF423UP
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convector elétrico com humidificação, ideal para espaços pequenos. Inclui 4 tabuleiros 429x345 mm e temperatura até 300°C, 2.8kW.

Descricao Completa

Forno Conveter — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade deste forno convector elétrico, uma solução projetada para otimizar os espaços em cozinhas profissionais. Com a sua função de humidificação, os seus pratos alcançarão uma suculência e aroma inigualáveis, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes. Este equipamento é ideal para quem procura resultados de confeção consistentes e de alta qualidade em ambientes com volume de produção moderado.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem um desempenho fiável em espaços compactos. É perfeitamente adequado para pequenos restaurantes, snack-bares, pastelarias e padarias que necessitam de um aparelho versátil capaz de confeccionar uma variedade de produtos, desde assados a produtos de pastelaria, garantindo sempre uma cozedura uniforme e eficiente. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um trunfo para qualquer cozinha comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Fabricante	Renomado mundialmente, especializado em fornos
Material	Aço inoxidável (interior e exterior)
Controlo de Temperatura	Termóstato, 50 a 300°C
Painel de Controlo	Eletromecânico inferior
Porta	Ventilada com vidro inspecionável, abertura com dobradiças
Motor Ventilador	Monodirecional

Característica	Detalhe
Distância entre Corrediças	74 mm
Tabuleiros Incluídos	4 tabuleiros de alumínio 429x345 mm
Humidificação	Sistema indireto, para receitas mais saborosas
Grelhador	Não
Potência	2,8 kW
Tensão	230V
Dimensões (LxPxA)	590x695x590 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este forno mais indicado?

É ideal para pequenos restaurantes, bares e pastelarias que necessitam de um equipamento compacto e eficiente, com a capacidade de produzir alimentos suculentos e aromáticos.

Quais são os benefícios do sistema de humidificação indireta?

O sistema de humidificação indireta garante que as suas receitas mantenham a sua humidade intrínseca, resultando em pratos mais saborosos, suculentos e com aromas intensificados, essenciais para a qualidade na restauração profissional.

É possível monitorizar o processo de cozedura durante a utilização?

Sim, a porta ventilada inclui um vidro inspecionável que permite uma observação fácil e segura do interior, de forma a controlar o progresso da cozedura sem abrir a porta e perder calor.

Quais são as dimensões dos tabuleiros compatíveis com este forno?

Este modelo vem equipado com quatro tabuleiros de alumínio, cada um medindo 429x345 mm, otimizados para maximizar o espaço interno do forno.

Como contribui o controlo de temperatura para a qualidade da confeção?

O termóstato ajustável de 50 a 300°C permite um controlo preciso da temperatura, que é crucial para garantir que cada tipo de alimento seja confeccionado nas condições ideais, desde assados delicados a preparações que exigem maior calor.