

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 Convecção Elétrico Multifunções 4 Tabuleiros 43x34 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEKF423M	Modelo:	EKF423M
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	590 x 695 x 590 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EKF423M
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico multifunções de 2,6 kW para 4 tabuleiros 43x34 cm. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e snack-bar.

Descricao Completa

forno convecção elétrico — Forno Conveter — Principais Vantagens

Este equipamento de convecção elétrico foi concebido especificamente para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, tanto no interior quanto no exterior, garante durabilidade e higiene excecionais, essenciais para o uso intensivo diário. A porta ventilada com vidro inspecionável permite um controlo visual constante do processo de cozedura, enquanto a abertura com dobradiças facilita o acesso e a limpeza. A operação é intuitiva, graças ao painel de controlo eletromecânico, permitindo uma gestão eficiente da confeção em qualquer ambiente de cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias e restaurantes que necessitam de um forno fiável e versátil para uma variedade de preparações. Com oito funções de cozedura distintas, este equipamento elétrico oferece uma performance de alto nível, desde a confeção de produtos de pastelaria delicados até pratos mais robustos. A capacidade para quatro tabuleiros de 429x345 mm otimiza o espaço e a eficiência, tornando-o perfeito para estabelecimentos com volume médio a elevado. A sua robustez e funcionalidades tornam-no num aliado indispensável para chefs e pasteleiros que procuram resultados consistentes e de excelência.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável (interior e exterior)
Controlo de Temperatura	Termóstato de 50 a 300°C
Painel de Controlo	Eletromecânico inferior
Porta	Ventilada com vidro inspecionável e dobradiças

Motor Ventilador	Monodirecional
Distância entre Corrediças	74 mm
Tabuleiros Incluídos	4 tabuleiros de alumínio 429x345 mm
Opções de Cozedura	8 funções
Humidificação	Não
Grelhador	Sim
Motores	1 – Monodirecional
Tipo de Cozedura	Multifunções (8 funções)
Tabuleiros	4 peças. 429×345 (Ax F) mm
Potência	2,6 kW
Tensão	230V
Dimensões (LxPx A)	590x695x590 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno elétrico comporta?

Este modelo foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros, cada um com as dimensões de 429x345 mm, otimizando assim a produção em espaços reduzidos. Os tabuleiros são de alumínio e estão incluídos com o forno.

Este equipamento é adequado para pastelaria e padaria?

Com as suas oito funções de confeção e controlo preciso de temperatura entre 50 a 300°C, é perfeitamente adequado para uma vasta gama de produtos de pastelaria e padaria, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

É possível controlar a temperatura de forma precisa neste forno industrial?

Sim, o forno industrial está equipado com um termóstato que permite um controlo de temperatura rigoroso, variando de 50 a 300°C, essencial para diferentes tipos de cozedura e exigências culinárias.

O forno de convecção possui a função de humidificação?

Não, este modelo específico de forno de convecção elétrico não inclui a função de humidificação. No entanto, possui um grelhador que aumenta a versatilidade de confeção.

Como é feita a manutenção e limpeza do forno profissional?

Graças à sua construção em aço inoxidável e porta removível, a limpeza e manutenção do forno profissional são simplificadas. A superfície lisa facilita a remoção de resíduos e garante a higiene

necessária em ambientes profissionais.