

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

Forno Elétrico Convecção Profissional 4 Tabuleiros 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEKF464P	Modelo:	EKF464P
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	790 x 775 x 635 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EKF464P
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno elétrico de convecção profissional com capacidade para 4 tabuleiros de 60x40 cm, ideal para pastelarias e snack-bares. Construção em inox.

Descricao Completa

forno convecção elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade deste forno convector elétrico, concebido para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com a sua construção robusta em aço inoxidável, este equipamento assegura durabilidade e higiene, fundamentais para o ritmo acelerado de um ambiente empresarial. É a solução ideal para quem procura um forno fiável e de alto desempenho, capaz de otimizar a confeção de uma variedade de pratos, desde pastelaria delicada a assados suculentos, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para pastelarias, cafés, snack-bares e pequenos restaurantes que necessitam de um equipamento compacto, mas potente. A sua capacidade de quatro tabuleiros de 60x40 cm, aliada ao controlo preciso da temperatura, torna-o indispensável para a confeção de bolos, tartes, pão e outros produtos de pastelaria, bem como para a preparação de refeições ligeiras. A possibilidade de sobreposição permite poupar espaço na sua cozinha, mantendo a máxima funcionalidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Fabricação	Aço inoxidável (interior e exterior)
Certificações	IPX3 e CB
Controlo de Temperatura	Termóstato de 50 a 300°C
Painel de Controlo	Eletromecânico inferior
Porta	Ventilada com vidro inspecionável e abertura articulada
Motor do Ventilador	1, bidirecional

Característica	Detalhe
Sistema de Arrefecimento	Forçado dos componentes internos
Capacidade de Tabuleiros	4 (600x400 mm)
Distância entre Corrediças	83 mm
Potência	6,2 kW
Tensão	400 V
Dimensões (LxPxA)	790x775x635 mm
Humidificação	Não
Grelhador	Não
Tipo de Cozedura	Ventilada
Tabuleiros Incluídos	Não

Perguntas Frequentes

1. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, pastelarias, cafés, e snack-bares que necessitam de um equipamento versátil e eficiente para a confeção de uma variedade de produtos, desde assados a pastelaria.

2. Quais são as principais vantagens do controlo eletromecânico?

O controlo eletromecânico oferece uma manutenção mais simples e uma maior durabilidade, sendo especialmente valorizado em ambientes profissionais pela sua robustez e facilidade de operação.

3. É possível empilhar este forno com outros equipamentos?

Sim, este modelo foi concebido com a funcionalidade de sobreposição, permitindo otimizar o espaço na sua cozinha sem comprometer a eficiência ou a segurança.

4. Os tabuleiros vêm incluídos com o forno?

Não, os tabuleiros ou grelhas não estão incluídos com o equipamento, sendo necessário adquiri-los separadamente de acordo com as suas necessidades específicas.

5. Que tipo de cozedura este forno oferece e qual a sua capacidade?

Este forno proporciona cozedura ventilada, ideal para resultados uniformes, e tem capacidade para quatro tabuleiros de 600x400 mm, perfeito para produções de média escala.