

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Forno Convector Elétrico Grill Humidificação 4 Tabuleiros 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEKF464.3GRILL	Modelo:	EKF464.3GRILL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	790 x 775 x 635 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EKF464.3GRILL
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com grill e humidificação, ideal para pastelaria e snack. Capacidade para 4 tabuleiros 60x40 cm. Potência de 5,2 kW.

Descricao Completa

Forno Convector — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade deste forno convector elétrico, uma solução robusta para qualquer cozinha profissional. Concebido para otimizar o processo de confeção, este equipamento oferece funcionalidades de grill e humidificação, assegurando resultados de excelência em cada preparação. A sua construção em aço inoxidável, tanto no interior quanto no exterior, garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado da restauração.

Ideal para pastelarias, snack-bares e estabelecimentos que demandam precisão e rapidez, este equipamento destaca-se pela capacidade de cozer de forma homogénea. A integração de humidificação é crucial para produtos de padaria e pastelaria, mantendo a humidade ideal e resultando em texturas perfeitas. O sistema de arrefecimento forçado dos componentes internos e a porta ventilada com vidro inspecionável aumentam a segurança operacional e a eficiência energética, permitindo-lhe monitorizar o cozinhado sem perdas de calor.

Aplicações Profissionais

Este forno de bancada é particularmente adequado para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. Em pastelarias e padarias, permite preparar bolos, tartes e outros produtos de doçaria com uma qualidade superior. A função de grill é perfeita para gratinar ou dourar pratos, adicionando versatilidade ao menu. A sua capacidade de 4 tabuleiros 60x40 cm, aliada à possibilidade de sobreposição, torna-o uma escolha inteligente para espaços onde cada centímetro conta, sem comprometer a capacidade de produção.

Características Técnicas

Funcionalidade	Humidificação, Grelhador
Tipo de Confeção	Ventilada
Motores	2 (Monodirecionais)
Capacidade de Tabuleiros	4 tabuleiros 60x40 cm

Potência	5,2 kW
Tensão	400 V
Controlo de Temperatura	Termóstato de 50 a 300°C
Dimensões (LxPxA)	790x775x635 mm
Corrediça	83 mm
Material	Aço inoxidável (interior e exterior)
Certificações	IPX3, CB
Porta	Ventilada com vidro inspecionável e abertura articulada
Painel de Controlo	Eletromecânico inferior

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para cozinhas de pequena dimensão?

Sim, as suas dimensões compactas e a possibilidade de sobreposição tornam-no uma excelente escolha para cozinhas com espaço limitado, sem sacrificar a capacidade de produção.

Que tipo de preparações posso realizar com função de humedificação?

A humedificação é ideal para produtos de padaria e pastelaria, como pães, bolos e folhados, garantindo que os alimentos se mantenham húmidos e com uma crosta perfeita.

Qual a faixa de temperatura que o forno alcança?

O forno dispõe de um controlo de temperatura por termóstato que permite ajustar a temperatura entre 50°C e 300°C, adaptando-se a diversas necessidades de confeção.

Os tabuleiros estão incluídos com o forno?

Não, os tabuleiros e grelhas não estão incluídos com este forno, permitindo que escolha os acessórios mais adequados às suas necessidades específicas.

A manutenção do forno é complicada?

Graças à construção em aço inoxidável e design otimizado, a limpeza e manutenção são simplificadas, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo a higiene.