

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Forno Convector Elétrico de Pastelaria 4 Tabuleiros 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF464S	Modelo:	MKF464S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	92.4 kg	Dimensões:	850 x 1044 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF464S
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descrição Resumida

Forno convector elétrico profissional para pastelaria e padaria, com capacidade para 4 tabuleiros 600x400 mm e controlo de vapor.

Descrição Completa

Forno de Convecção — Principais Vantagens

Concebido para pastelarias e padarias, este equipamento proporciona uma confecção uniforme e eficiente. A sua tecnologia de convecção assegura que os produtos de forno, como pães e bolos, sejam cozinhados de forma otimizada, resultando em texturas e sabores perfeitos. Com um painel de controlo eletromecânico intuitivo, a gestão das operações torna-se simples e acessível para qualquer profissional de cozinha.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cocção é ideal para operações de elevada produção em pastelarias, padarias, e cozinhas profissionais de hotéis ou restaurantes. Seja para cozer pão fresco, bolos, croissants ou outros produtos de pastelaria, a capacidade para quatro tabuleiros de 600x400 mm e o controlo preciso de temperatura e vapor garantem resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção robusta e funcionalidade permitem enfrentar as exigências diárias de um ambiente de restauração.

Características Técnicas

Alimentação Elétrica	380-400V / 3 Fases / 50-60Hz
Potência	7,8 kW
Temperatura	100 – 275 °C
Capacidade de Tabuleiros	4 tabuleiros 600x400 mm

Tipo de Vapor	Direto, controlado por botão rotativo (5 passos)
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304
Proteção Contra Água	IPX4
Peso	92,4 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1044x700 mm
Características Adicionais	Painel eletromecânico, temporizador (10-120min/infinito), vidro da porta inspecionável, predisposição para lavagem manual, recipiente de recolha de condensados

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno?

Este forno de convecção tem capacidade para 4 tabuleiros de 600x400 mm, ideal para produções de médio volume em pastelarias e padarias.

É fácil de utilizar e limpar?

Sim, o painel eletromecânico é intuitivo e o vidro da porta é inspecionável para facilitar a limpeza. Além disso, o forno possui predisposição para lavagem manual e um sistema de recolha de condensados.

Que tipo de produtos posso cozer neste forno?

Este forno é perfeito para uma vasta gama de produtos de pastelaria e padaria, incluindo pão, bolos, quiches e outros assados que beneficiem de cozedura por convecção e controlo de vapor.

Qual a faixa de temperatura que posso atingir?

A temperatura pode ser ajustada entre 100 °C e 275 °C, oferecendo flexibilidade para diferentes receitas e processos de cozedura.

O forno possui controlo de vapor?

Sim, este forno dispõe de vapor direto controlado por botão rotativo, com 5 passos pré-definidos para ajustar o nível de humidade durante a cozedura.