

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 Convector Elétrico de Pastelaria 6 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF664S	Modelo:	MKF664S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	108.2 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF664S
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 6 tabuleiros 600x400 mm e controlo de vapor em 5 passos.

Descrição Completa

Forno Convector Elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional, fabricado por um produtor com reputação global em Itália, é a solução perfeita para pastelarias e padarias que procuram precisão e eficiência. Dotado de um painel eletromecânico, oferece uma utilização intuitiva e controlo total sobre o processo de cozedura. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de produtos de pastelaria e panificação com resultados consistentemente excelentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes que necessitam de um aparelho robusto para a confeitaria de massas, bolos, pães e doces. A câmara em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a proteção IPX4 assegura a segurança e resistência a salpicos de água. A conveniência da predisposição para lavagem manual facilita a manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa na cozinha.

Características Técnicas

Tensão (V/F/Hz)	380-400V /3 F/ 50-60Hz
Potência	10,4 kW
Temperatura	100 – 275 °C
Capacidade	6 tabuleiros 600×400 mm
Guia	80 mm
Peso	108,2 kg

Dimensões (LxPxA)	850x1041x850 mm
Controlo de Vapor	5 passos
Temporizador	10-120 min / infinito
Material da Câmara	AISI 304
Proteção contra Água	IPX4

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este forno é mais adequado?

É ideal para pastelarias, padarias e qualquer estabelecimento de restauração que exija cozedura precisa e consistente em grande volume, como hotéis e empresas de catering.

Qual a capacidade máxima deste aparelho em tabuleiros?

Este forno foi concebido para acomodar até 6 tabuleiros de 600x400 mm, otimizando a produção em operações de média a grande escala.

Como o controlo de vapor contribui para a qualidade dos produtos?

O controlo de vapor em 5 passos permite ajustar a humidade na câmara, essencial para obter crostas perfeitas em pães e uma textura ideal em bolos e outras iguarias.

A limpeza do forno é um processo complicado?

Não, o interior em AISI 304 e a predisposição para lavagem manual tornam a limpeza simples e eficiente, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Este equipamento tem certificações de segurança internacionais?

Sim, o forno possui certificação CB (Certification Body), o que atesta a sua conformidade com os mais altos padrões de segurança e qualidade internacionais.