

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico Pastelaria 6 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF664SP	Modelo:	MKF664SP
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	108.2 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF664SP
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de 6 tabuleiros (600x400 mm) para pastelaria e padaria, com controlo eletromecânico, temperatura 100-275°C.

Descricao Completa

Concebido para pastelarias e padarias que exigem alta performance, este aparelho garante cozeduras uniformes e eficientes. A sua robustez e funcionalidades avançadas permitem otimizar a produção, assegurando resultados de excelência em cada fornada. Este equipamento é a solução ideal para confeitar produtos com precisão e rapidez.

Forno Convector Elétrico Pastelaria — Forno Convector — Principais Vantagens

Desfrute de um controlo preciso da temperatura e do tempo para atender a todas as suas exigências de cozedura. Este forno industrial apresenta um painel eletromecânico intuitivo, câmara em aço inoxidável AISI 304 e um sistema de dobradiça da porta que oferece aberturas ajustáveis, facilitando a inspeção e a operação diária. É um aliado fiável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico é indispensável em qualquer pastelaria, padaria ou estabelecimento de restauração que procure maximizar a sua capacidade de produção. Perfeito para cozer pão, bolos, pastelaria fina e outros produtos que requerem cozedura uniforme e controlada. A sua versatilidade adapta-se às necessidades de cozinhas profissionais de grande volume.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Fabricado	Itália
Painel	Eletromecânico
Temporizador	10 a 120 minutos / infinito
Temperatura	100 a 275°C

Característica	Detalhe
Câmara de cozedura	AISI 304
Proteção contra a água	IPX4
Certificação	CB
Guia	80 mm
Recipiente de condensados	Com escoamento na porta
Dobradiça	Fecho de porta para aberturas reguláveis a 60°, 90°, 120°, 180°
Pés	Reguláveis
Alimentação eléctrica	380-400V /3 F/ 50-60Hz
Potência	10,4 kW
Capacidade do tabuleiro	6 pcs. 600×400
Peso	108,2 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1041x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de painel de controlo deste forno?

Este forno está equipado com um painel eletromecânico, que oferece um controlo simples e eficaz sobre as funções de cozedura, ideal para o uso diário em ambientes profissionais.

É possível ajustar a temperatura de cozedura?

Sim, a temperatura de cozedura pode ser ajustada num intervalo que vai dos 100°C até aos 275°C, permitindo adaptar-se a uma vasta gama de produtos de pastelaria e padaria com precisão.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

O forno foi concebido para acomodar até 6 tabuleiros de dimensões 600x400 mm, otimizando o espaço e a capacidade de produção para estabelecimentos exigentes.

Este forno possui função de humificação?

Não, este modelo de forno convector é especificamente projetado sem humidificador, sendo mais adequado para produtos que não necessitam de adição de vapor durante o processo de cozedura.

Quais as dimensões gerais do equipamento?

As dimensões totais do forno são 850 mm de largura, 1041 mm de profundidade e 850 mm de altura, garantindo que se integre eficientemente no espaço da sua cozinha profissional.