

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.



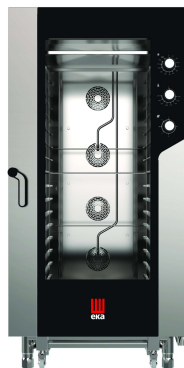
Acesso rapido
ao produto

Forno de Convecção Elétrico Profissional 16 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF1664S	Modelo:	MKF1664S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	247.2 kg	Dimensões:	930 x 1041 x 1900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF1664S
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descrição Resumida

Forno de convecção elétrico para pastelaria/padaria com 16 tabuleiros 600x400 mm, painel eletromecânico, vapor direto e temperatura até 275°C.

Descrição Completa

forno convecção elétrico — Forno Conveter – Principais Vantagens

Este formidável equipamento de confeitaria está concebido para responder às exigências da pastelaria e padaria profissional. A sua construção robusta em AISI 304 assegura durabilidade e higiene, fundamentais em qualquer cozinha de alta produção. Com um painel eletromecânico intuitivo, permite ajustes precisos de temperatura e tempo, garantindo resultados consistentes e de excelência no dia a dia. A possibilidade de vapor direto em cinco passos oferece uma versatilidade ímpar, ideal para as receitas mais delicadas e complexas.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozimento é a solução perfeita para estabelecimentos como pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes que necessitam de um desempenho superior e fiável. A sua vasta capacidade de 16 tabuleiros, com dimensões de 600x400 mm, otimiza a produtividade, permitindo cozer grandes quantidades simultaneamente. Quer seja para pães estaladiços, bolos leves ou outros produtos de forno, a distribuição uniforme do calor e o controlo do vapor garantem uma cozedura perfeita, elevando a qualidade dos seus produtos e a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Alimentação Elétrica	380-400V / 3F / 50-60Hz
Potência	31,0 kW
Temperatura	100 – 275 °C
Capacidade de Tabuleiros	16 tabuleiros (600x400mm)
Peso	247,2 kg

Dimensões (LxPxA)	930x1041x1900 mm
Câmara de Cozedura	AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Temporizador	10 a 120 minutos / infinito
Vapor Direto	Controlado por botão rotativo (5 passos)

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno acomoda?

Este forno foi desenhado para suportar até 16 tabuleiros, cada um com dimensões de 600x400 mm, ideal para operações de grande escala em padarias e pastelarias.

2. É possível ajustar o nível de vapor durante o processo de cozedura?

Sim, o controlo de vapor direto é feito através de um botão rotativo com 5 passos, permitindo ao utilizador gerir com precisão a humidade dentro da câmara de cozedura para diferentes tipos de produtos.

3. Qual a faixa de temperatura que pode ser alcançada neste equipamento?

O forno oferece uma ampla gama de temperaturas, de 100°C a 275°C, o que o torna versátil para uma variedade de receitas, desde cozeduras lentas a assados rápidos.

4. Qual o tipo de material utilizado na construção da câmara de cozedura?

A câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI 304, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, essencial em ambientes profissionais.

5. Existem funcionalidades que garantam a segurança e durabilidade do forno?

Sim, o aparelho possui proteção contra a água com classificação IPX4 e conta com uma dobradiça de porta que permite aberturas reguláveis, oferecendo segurança operacional e prolongando a vida útil do equipamento.