

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 Conveter a Gás Profissional 4 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF464GS	Modelo:	MKF464GS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	102 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 801 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF464GS
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Forno convetor a gás profissional com capacidade para 4 tabuleiros 600x400 mm, ideal para pastelaria e padaria, com controlo eletromecânico e vapor direto.

Descricao Completa

forno convetor a gás — Forno Convetor — Principais Vantagens

Este equipamento inovador eleva a eficiência da sua cozinha, garantindo uma confeção uniforme e de alta qualidade. Concebido para uso intensivo em ambientes profissionais, destaca-se pela robustez e facilidade de utilização, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de preparação dos alimentos. A sua versatilidade permite uma ampla gama de aplicações, desde pastelaria delicada a padaria e restauração, tornando-o um investimento essencial para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes e hotéis que procuram resultados consistentes e controlo preciso da cozedura. A capacidade de 4 tabuleiros gastronorm 600x400 mm adapta-se perfeitamente às necessidades de produção média a alta, permitindo assar pão, bolos, e outros produtos com a máxima eficiência. A funcionalidade de vapor direto é inestimável para produtos que requerem uma crosta perfeita ou uma textura específica, enquanto o seu design robusto assegura uma durabilidade excecional em cozinhas profissionais. É a ferramenta perfeita para chefs e pasteleiros que exigem excelência no seu dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Painel	Eletromecânico
Temporizador	10 a 120 minutos / Infinito
Vapor	Direto, controlado por botão rotativo (5 passos)
Câmara de Cozedura	AISI 304

Característica	Detalhe
Vidro da Porta	Inspecionável
Proteção contra Água	IPX4
Lavagem	Predisposição para lavagem manual
Guia	80 mm
Pés	Reguláveis
Alimentação Elétrica	230V / 1F / 50-60Hz
Capacidade do tabuleiro	4 pcs. 600x400 mm
Dimensões (LxPxA)	850x1041x801 mm
Potência	9,3 kW
Temperatura	100 – 260 °C
Peso	102 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros deste equipamento?

Este forno de convecção foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros com as dimensões de 600x400 mm, otimizando a produção em cozinhas com espaço limitado.

Qual o tipo de painel de controlo?

Dispõe de um painel eletromecânico, que oferece um controlo intuitivo e fiável da temperatura e do tempo de cozedura, facilitando a operação diária.

Qual a faixa de temperatura que o aparelho suporta?

Este equipamento industrial permite uma ampla faixa de temperatura, de 100 °C a 260 °C, ideal para diversas receitas de pastelaria e padaria.

É possível controlar o nível de vapor adicional?

Sim, o forno está equipado com um sistema de vapor direto controlável em 5 passos através de um botão rotativo, permitindo ajustes precisos para resultados perfeitos.

Qual o material da câmara de cozedura?

A câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade, higiene e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de restauração.