

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 a Gás para Pastelaria 6 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF664GS	Modelo:	MKF664GS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	123 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 951 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF664GS
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Forno convector a gás de alta performance para pastelaria e padaria, com 6 tabuleiros 600x400 mm. Controlo preciso de temperatura e vapor. Solução robusta e eficiente.

Descricao Completa

Forno Convector — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de confeção, fabricado por um produtor de renome mundial em Itália, eleva a qualidade da sua pastelaria e padaria. Projetado para proporcionar uma cozedura uniforme e eficiente, o forno de convecção a gás apresenta um desempenho notável, otimizando o processo de produção. A sua facilidade de manuseamento, aliada a um controlo preciso de temperatura e vapor, permite resultados consistentes e de alta qualidade em diversas preparações.

A câmara de confeção, construída em aço inoxidável AISI 304, garante durabilidade e higiene, enquanto a porta com vidro inspecionável facilita o acompanhamento visual. Com proteção contra água IPX4 e pés reguláveis, este aparelho adapta-se facilmente a qualquer ambiente profissional, assegurando segurança e estabilidade.

Aplicações Profissionais

Adequado para pastelarias, padarias e hotelaria, este convector a gás é uma solução ideal para estabelecimentos que exigem alta produtividade e versatilidade. Seja para cozer pão fresco, bolos delicados, croissants crocantes ou outros produtos de forno, a sua capacidade para seis tabuleiros de 600x400 mm permite gerir grandes volumes de produção com eficácia. As opções de temperatura e vaporização direta, controladas eletromecanicamente, garantem a adaptação a um vasto leque de receitas.

Características Técnicas

Alimentação Elétrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	13,5 kW
Temperatura	100 – 260 °C

Capacidade	6 tabuleiros 600×400 mm
Peso	123 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1041x951 mm
Câmara de Cozedura	AISI 304
Proteção Contra Água	IPX4
Temporizador	10 a 120 minutos / infinito
Vapor Direto	Controlado por botão rotativo (5 passos)
Pés	Reguláveis

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este equipamento foi concebido para acomodar até 6 tabuleiros, cada um com as dimensões standard de 600x400 mm, otimizando a sua capacidade produtiva.

É possível controlar o nível de vapor durante a cozedura?

Sim, o forno integra um sistema de vapor direto com controlo preciso através de um botão rotativo, oferecendo 5 níveis distintos para se adaptar a diferentes tipos de confeção.

Quais as características de segurança do forno, especialmente em relação à limpeza?

O aparelho possui proteção contra água de nível IPX4, garantindo segurança em ambientes húmidos. Adicionalmente, está preparado para lavagem manual, facilitando a manutenção e a higiene diária.

Este forno é adequado para cozedura de pão e produtos de pastelaria?

Absolutamente. Com uma gama de temperatura de 100 a 260°C e controlo de vapor, este forno é perfeito para uma variedade de produtos de pastelaria e padaria, desde pães a bolos.

Os pés do forno são ajustáveis para se adaptar a diferentes alturas de bancada?

Sim, o forno está equipado com pés reguláveis, permitindo ajustar a altura do equipamento para se alinhar com a ergonomia da sua cozinha profissional.