

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 a Gás para Pastelaria 4 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF464GBM	Modelo:	MKF464GBM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	102 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 801 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF464GBM
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19338

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	6.985,46 €
Estado Optimização	pending
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno convector a gás profissional com capacidade para 4 tabuleiros 600x400 mm, painel de controlo eletrónico e vapor direto. Ideal para pastelaria e padaria.

Descricao Completa

Forno convecção a gás — Forno Conveter Profissional — Principais Vantagens

Concebido para pastelaria e padaria, este equipamento de cozedura de alta performance eleva a qualidade dos seus produtos. Com um painel de controlo eletrónico intuitivo Black Mask de 7 polegadas e tecnologias patenteadas como Airflowlogic™ e Humilogic™, garante uma distribuição de calor e humidade perfeitas. Deste modo, assegura resultados consistentes e uniformes em cada fornada, ideal para ambientes de restauração e hotelaria exigentes.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução ideal para pastelarias, padarias e cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão na confeção de produtos cozinhados. A sua capacidade para trabalhar com 4 tabuleiros de 600x400 mm e a vasta gama de temperatura (30 a 260°C) permitem preparar uma diversidade de receitas, desde pão fresco a bolos e salgados. As funções de programação avançadas e o sistema HACCP integrado são cruciais para manter os mais elevados padrões de segurança alimentar e produtividade no seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Alimentação Elétrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	9,3 kW
Temperatura	30 – 260 °C
Capacidade de Tabuleiros	4 unidades de 600×400 mm
Peso	102 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1041x801 mm
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Patentes	Airflowlogic™, Humilogic™
Fases de Cozedura	10 (programáveis)
Vapor Direto	Regulação em 10 etapas
Câmara de Cozedura	AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Conectividade	Tomada USB
Segurança Alimentar	Sistema HACCP
Arranque	Retardado programável (até 24h)
Receitas	100 programáveis
Pés	Reguláveis

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros para este forno?

Este forno foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros de 600x400 mm, otimizando o espaço e a produtividade.

É possível programar ciclos de cozedura específicos?

Sim, o forno permite programar até 10 fases de cozedura distintas, garantindo versatilidade e adaptação às suas necessidades.

Este equipamento é adequado para pastelaria e padaria?

Absolutamente. Com controlo preciso de temperatura e humidade, é ideal para uma vasta gama de produtos de pastelaria e padaria.

Quais as vantagens do painel Black Mask 7"?

O painel de controlo eletrónico Black Mask de 7 polegadas oferece uma interface intuitiva e de fácil utilização, simplificando a gestão das operações e programação.

Possui funcionalidades de segurança alimentar integradas?

Sim, o forno integra um sistema HACCP para garantir a segurança dos alimentos e cumprir os regulamentos mais exigentes.