

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

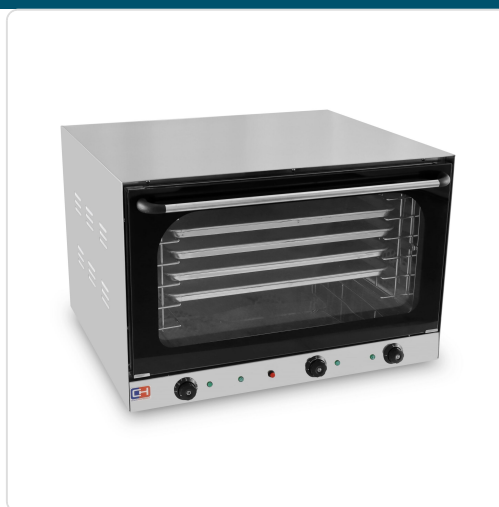


Forno de Convecção Elétrico com Vapor e Grill, 4 Tabuleiros GN 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCO-8F	Modelo:	CO-8F
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	700 x 490 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CO-8F
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Largura (mm)	600–1000 mm
Nº de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico com vapor e grelhador, ideal para cozinhas profissionais. Cozedura uniforme com 4 tabuleiros.

Descricao Completa

forno convecção elétrico — Forno Conveter Profissional — Principais Vantagens

Este versátil equipamento de cozinhado é uma mais-valia vital para qualquer cozinha profissional, permitindo assar, cozer, descongelar e reaquecer com precisão. A sua capacidade de adaptação a diversas técnicas culinárias, desde a confeção de pizzas estaladiças a pedaços de carne tenros, torna-o indispensável. A funcionalidade de vapor e grelhador incorporada expande as possibilidades, garantindo resultados de alta qualidade e eficiência energética. A segurança e durabilidade são asseguradas pelo seu design robusto em aço inoxidável e a porta de vidro duplo.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, pastelarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, este forno elétrico otimiza o fluxo de trabalho e a qualidade dos pratos. A sua aptidão para cozedura a baixa temperatura é excelente para técnicas sous-vide, enquanto o grelhador oferece um acabamento perfeito para carnes e vegetais. Duas ventoinhas com rotação inversa e duas resistências proporcionam uma cozedura uniforme, ideal para produções exigentes e resultados sempre consistentes, elevando o padrão do que serve aos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Forno	Convecção Elétrico
Capacidade	4 Tabuleiros 600x400 mm
Funções	Vapor e Grelhador (Grill)

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável com porta de vidro duplo e luz interior
Controlo	Controlos na base para evitar avarias, regulador de temperatura, termóstato de segurança
Temperatura	50 a 300°C (Termóstato de segurança limitado a 350°C)
Temporizador	Acústico, 0 a 120 minutos
Cozedura	Homogénea com 2 resistências e 2 ventoinhas de rotação inversa
Conexão de Vapor	Ligação de água de 3/4" na parte traseira, injeção manual (não dispõe de reservatório)
Turbinas	Duas de alto rendimento com rotação inversa
Guias	Distância entre guias de 80 mm
Potência	5,1 kW
Tensão	230 V
Dimensões da Câmara (LxPxA)	700 x 490 x 360 mm
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	835 x 770 x 575 mm
Peso	60 Kg

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para padarias e pastelarias? Sim, o forno é ideal para padarias e pastelarias, graças à sua convecção e vapor que garantem a cozedura uniforme e a textura desejada para pães, bolos e outros produtos de pastelaria.

Preciso de uma ligação de água direto para a função de vapor? Sim, a função de vapor requer uma ligação de água de 3/4" na parte traseira do forno para a injeção manual de vapor, não possuindo um reservatório interno.

Qual é a capacidade máxima de tabuleiros que o forno aceita? O forno consegue acomodar até 4 tabuleiros de 600x400 mm, sendo a distância entre as guias de 80 mm, otimizando o espaço e a produção.

É possível cozinhar pratos diferentes ao mesmo tempo? As duas ventoinhas com rotação inversa e resistências asseguram uma distribuição de calor homogénea, o que permite cozinhar diferentes pratos simultaneamente sem que os sabores se misturem ou comprometam a qualidade.

Os controlos são fáceis de usar e seguros? Os controlos estão convenientemente localizados na base para maior segurança e facilidade de acesso, evitando danos por condensação de vapor e possuem um termóstato de segurança para um funcionamento fiável.