

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 Convector Elétrico, Vapor e Grill, 4 Tab., 435x315 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEC01F	Modelo:	EC01F
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EC01F
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Forno convector elétrico com funções de vapor e grelhador, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade para 4 tabuleiros de 435x315 mm, temperatura até 350°C.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para os profissionais que procuram eficiência e versatilidade na cozinha. É a solução perfeita para confeções que exigem um cozinhado uniforme e de fácil manutenção, respondendo às necessidades de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias e snack-bares. A sua capacidade de assar, cozinhar, descongelar e reaquecer alimentos torna-o indispensável para otimizar o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Robusto e programável, este forno elétrico adapta-se a uma vasta gama de utilizações, desde a preparação de pizzas crocantes até suculentos pedaços de carne. A funcionalidade de regulação a baixas temperaturas permite também a cozedura de alimentos a vácuo (sous-vide), expandindo o leque de pratos que pode oferecer. É uma ferramenta de trabalho que garante excelentes resultados, contribuindo para a satisfação do cliente e para a eficiência da sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável e porta de vidro duplo temperado
Funções	Assar, cozinhar, descongelar, reaquecer, vapor, grelhador
Controlo de Temperatura	Regulável de 50 a 350°C com termóstato de segurança
Temporizador	Acústico, de 0 a 120 minutos
Vapor	Injeção manual via botão frontal (conexão de água de 3/4" na parte traseira)
Grelhador	Sim
Tabuleiros Incluídos	4 tabuleiros standard + 1 tabuleiro inferior rotativo

Característica	Detalhe
Distância entre Guias	70 mm
Dimensões dos Tabuleiros	318x440 mm
Dimensões da Câmara	460x370x350 mm (LxPxA)
Dimensões Externas	590x650x560 mm (LxPxA)
Potência	4,5 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este forno?

Este forno é ideal para bares, cafés, restaurantes, e lojas de produtos alimentares que necessitam de um equipamento versátil para assar, cozinhar, descongelar e reaquecer com eficiência. A sua construção robusta e as múltiplas funções adaptam-se perfeitamente a ambientes de cozinha profissional.

É possível cozinhar pratos que requerem vapor?

Sim, o forno está equipado com uma função de vapor, ativada através de um botão de injeção manual na parte frontal e requer uma ligação direta à rede de água na traseira. Esta característica permite confeccionar uma variedade de pratos que beneficiam de cozedura a vapor, garantindo resultados tenros e suculentos.

A porta de vidro duplo permite acompanhar o processo de cozedura?

Com certeza. A porta de vidro duplo temperado e translúcido permite observar o estado da cozedura dos alimentos a todo o momento. Esta funcionalidade é crucial para monitorizar os pratos sem ter de abrir o forno, mantendo a temperatura interna estável.

Qual a gama de temperatura que este equipamento suporta?

O forno oferece uma ampla gama de temperatura, regulável de 50 a 350°C. Esta flexibilidade permite preparar desde cozeduras a baixas temperaturas, como "sous-vide", até assados a altas temperaturas, proporcionando grande versatilidade na ementa.

Quantos tabuleiros vêm incluídos com o forno?

O forno é entregue com quatro tabuleiros standard, que se encaixam perfeitamente nas guias com 70 mm de espaçamento. Além disso, inclui um tabuleiro inferior rotativo, otimizando o espaço e a distribuição do calor durante o processo de confeção.