

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 de Convecção Elétrico com Vapor 4 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFCV3	Modelo:	CFCV3
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630000192

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFCV3
EAN	3611630000192
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descrição Resumida

Forno de convecção elétrico com vapor para pastelaria e padaria, capacidade para 4 tabuleiros 600x400 mm. Construção em aço inoxidável, temperatura até 300°C e 6400 W de potência.

Descrição Completa

Este forno de convecção elétrico com função de vapor é projetado para pastelaria e padaria, garantindo cozedura uniforme e resultados consistentes. Equipado com dois motores de ventilação, distribui o calor de forma eficaz em toda a câmara.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Porta	Vidro duplo
Iluminação	Interna
Motores de Ventilação	2
Intervalo de Temperatura	0 °C a 300 °C
Temporizador	0 – 120 minutos
Tabuleiros Incluídos	4 (600 x 400 mm) — 2 sólidos, 2 perfurados
Espaçamento entre Grelhas	80 mm
Ligação de Água	3/4"
Potência	6400 W
Tensão	400 V

Dimensões (L x P x A)	835 x 800 x 570 mm
Peso	65 kg

Aplicações Profissionais

Este forno é ideal para pastelarias, padarias, cafés com serviço de confeitaria, e restaurantes que produzem as suas próprias sobremesas ou pão. A sua capacidade e funcionalidade de vapor tornam-no adequado para hotéis, empresas de catering e cantinas que necessitam de cozedura precisa para uma variedade de produtos de pastelaria e panificação.

Forno de Convecção com Vapor — Principais Vantagens

- Cozedura uniforme e eficiente graças aos dois motores de ventilação.
- Função de vapor integrada para produtos de pastelaria e panificação com a humidade ideal.
- Capacidade para 4 tabuleiros de 600x400 mm, otimizando a produção em espaços profissionais.
- Controlo preciso da temperatura (0-300°C) e temporizador para diversas receitas.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e fácil limpeza.
- Porta com vidro duplo e iluminação interna para monitorização constante sem perda de calor.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para este forno?

Este forno requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V, com uma potência de 6400 W. É essencial que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado.

Como é feita a manutenção e limpeza do forno?

A construção em aço inoxidável facilita a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular da câmara interna e dos tabuleiros após cada utilização, utilizando produtos de limpeza específicos para fornos e um pano húmido.

Posso utilizar tabuleiros de outros tamanhos neste forno?

Este forno foi concebido para tabuleiros de 600 x 400 mm, que são o padrão para pastelaria. O espaçamento entre as grelhas é de 80 mm, o que pode limitar o uso de tabuleiros significativamente diferentes. ?

Qual a vantagem da função de vapor para pastelaria e padaria?

?

A função de vapor é crucial para obter produtos de padaria e pastelaria com uma crosta staladiça e um interior macio e húmido. Ajuda a levedar melhor a massa e a manter a hidratação dos alimentos durante a cozedura.

Este forno é fornecido montado ou desmontado?

A informação sobre a montagem não foi especificada. No entanto, fornos profissionais deste tipo são geralmente fornecidos montados, prontos para a instalação das ligações elétricas e de água por técnicos especializados.