

# 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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Convector Eléctrico Pastelaria 6 Tabuleiros 600x400 mm

### Informacoes do Produto

|               |            |                   |                     |
|---------------|------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHMKF664SP | <b>Modelo:</b>    | MKF664SP            |
| <b>Marca:</b> | CLIMA      | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
| <b>Peso:</b>  | 108.2 kg   | <b>Dimensões:</b> | 850 x 1041 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Modelo</b> | MKF664SP |
| <b>Marca</b>  | CLIMA    |

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de 6 tabuleiros (600x400 mm) para pastelaria e padaria, com controlo eletromecânico, temperatura 100-275°C.

## Descricao Completa

Concebido para pastelarias e padarias que exigem alta performance, este aparelho garante cozeduras uniformes e eficientes. A sua robustez e funcionalidades avançadas permitem otimizar a produção, assegurando resultados de excelência em cada fornada. Este equipamento é a solução ideal para confeitar produtos com precisão e rapidez.

### Forno Convector Elétrico Pastelaria — Forno Convector — Principais Vantagens

Desfrute de um controlo preciso da temperatura e do tempo para atender a todas as suas exigências de cozedura. Este forno industrial apresenta um painel eletromecânico intuitivo, câmara em aço inoxidável AISI 304 e um sistema de dobradiça da porta que oferece aberturas ajustáveis, facilitando a inspeção e a operação diária. É um aliado fiável para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este forno elétrico é indispensável em qualquer pastelaria, padaria ou estabelecimento de restauração que procure maximizar a sua capacidade de produção. Perfeito para cozer pão, bolos, pastelaria fina e outros produtos que requerem cozedura uniforme e controlada. A sua versatilidade adapta-se às necessidades de cozinhas profissionais de grande volume.

### Características Técnicas

| Característica         | Detalhe                     |
|------------------------|-----------------------------|
| Fabricado              | Itália                      |
| Painel                 | Eletromecânico              |
| Temporizador           | 10 a 120 minutos / infinito |
| Temperatura            | 100 a 275°C                 |
| Câmara de cozedura     | AISI 304                    |
| Proteção contra a água | IPX4                        |

| Característica            | Detalhe   |
|---------------------------|---|
| Certificação              | CB  |
| Guia                      | 80 mm   |
| Recipiente de condensados | Com escoamento na porta   |
| Dobradiça                 | Fecho de porta para aberturas reguláveis a 60°, 90°, 120°, 180° |
| Pés                       | Reguláveis  |
| Alimentação eléctrica     | 380-400V /3 F/ 50-60Hz  |
| Potência                  | 10,4 kW   |
| Capacidade do tabuleiro   | 6 pcs. 600x400  |
| Peso                      | 108,2 kg  |
| Dimensões (LxPxA)         | 850x1041x850 mm   |

## Perguntas Frequentes

### Qual o tipo de painel de controlo deste forno?

Este forno está equipado com um painel eletromecânico, que oferece um controlo simples e eficaz sobre as funções de cozedura, ideal para o uso diário em ambientes profissionais.

### É possível ajustar a temperatura de cozedura?

Sim, a temperatura de cozedura pode ser ajustada num intervalo que vai dos 100°C até aos 275°C, permitindo adaptar-se a uma vasta gama de produtos de pastelaria e padaria com precisão.

### Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

O forno foi concebido para acomodar até 6 tabuleiros de dimensões 600x400 mm, otimizando o espaço e a capacidade de produção para estabelecimentos exigentes.

### Este forno possui função de humificação?

Não, este modelo de forno convector é especificamente projetado sem humidificador, sendo mais adequado para produtos que não necessitam de adição de vapor durante o processo de cozedura.

### Quais as dimensões gerais do equipamento?

As dimensões totais do forno são 850 mm de largura, 1041 mm de profundidade e 850 mm de altura, garantindo que se integre eficientemente no espaço da sua cozinha profissional.