

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Convector Elétrico de Pastelaria 10 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF1064S	Modelo:	MKF1064S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	140.4 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 1130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF1064S
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de 10 tabuleiros 600x400 mm, com vapor direto e controlo de temperatura até 275°C. Ideal para pastelaria.

Descricao Completa

forno convector pastelaria — Forno de Convecção — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão do nosso forno elétrico convector, concebido para atender às exigências de pastelarias e padarias profissionais. Este equipamento robusto garante uma cozedura uniforme e resultados excelentes em cada lote, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A sua fácil utilização e controlo intuitivo tornam-no numa peça fundamental para qualquer operação de confeção que procura consistência e qualidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes que necessitam de um aparelho fiável para a confeção de uma vasta gama de produtos. Desde pães e bolos a salgados e sobremesas, este forno assegura um desempenho superior, permitindo que a sua equipa produza com rapidez e eficácia. A capacidade para dez tabuleiros de 600x400 mm permite a produção em volume, essencial para negócios com alta procura.

Características Técnicas

Alimentação Elétrica	380-400V /3 F/ 50-60Hz
Potência	15,5 kW
Temperatura	100 – 275 °C
Capacidade do Tabuleiro	10 unidades 600x400 mm
Peso	140,4 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1041x1130 mm
Material da Câmara	AISI 304
Proteção Contra Água	IPX4

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este equipamento tem capacidade para 10 tabuleiros de 600x400 mm, ideal para produções de média a grande escala em pastelarias e padarias.

É possível controlar o vapor durante a cozedura?

Sim, o forno está equipado com um sistema de vapor direto controlado por um botão rotativo, permitindo 5 níveis de ajuste para maior precisão.

Qual a faixa de temperatura que este forno alcança?

O aparelho opera num intervalo de temperatura de 100°C a 275°C, oferecendo a versatilidade necessária para diversas receitas de panificação.

Este forno convetor é fácil de limpar?

Sim, a câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI 304 e possui predisposição para lavagem manual, facilitando a higiene diária.

Quais são os principais benefícios de um forno convetor para pastelaria?

Os fornos convectores asseguram uma distribuição uniforme do calor, resultando em cozedura consistente e eficiente, essencial para produtos de pastelaria com texturas e dourados perfeitos.