

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



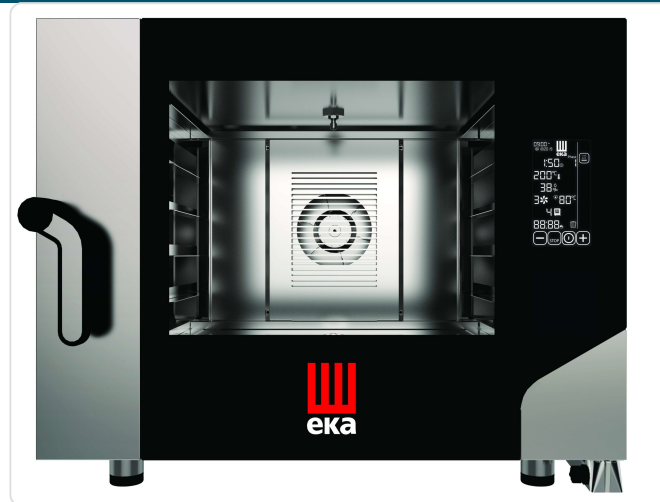
Hotelequip.pt

Forno Convector Eléctrico Pastelaria 4 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF464BM	Modelo:	MKF464BM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	92.4 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF464BM
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional ideal para pastelaria e padaria. Capacidade para 4 tabuleiros 600x400 mm com controlo eletrónico de 7".

Descricao Completa

Forno convector elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Cozinhe com precisão e eficiência utilizando o nosso avançado forno industrial, concebido para pastelarias e padarias que exigem resultados de excelência. Este equipamento distingue-se por tecnologia de ponta, incluindo um painel de controlo eletrónico intuitivo, que simplifica a programação e monitorização de todo o processo de cozedura. Com a capacidade de ajustar a temperatura a um intervalo alargado, consegue-se a consistência ideal em cada fornada, desde os produtos mais delicados até aos mais robustos.

Este aparelho garante uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para a confeção de pães e bolos perfeitamente cozidos e dourados. O seu design pensado na facilidade de utilização e manutenção, aliado a robustez de construção com câmara de cozimento em aço inoxidável AISI 304, assegura uma longa vida útil e um desempenho fiável, mesmo em ambientes de trabalho exigentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais, este equipamento é a solução robusta e versátil para padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que procuram otimizar a sua produção. Desde o cozimento de pão e bolos variados, passando pela preparação de gratinados e assados, a sua capacidade de gerir diferentes fases de confeção e de vaporização direta torna-o indispensável para uma vasta gama de receitas. A sua construção durável e a facilidade de limpeza são vantagens adicionais para o ritmo acelerado da restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Fabricado por	Fabricante de renome mundial (Itália)
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Patentes	Airflowlogic™, Humilogic™
Temperatura	30 a 270 °C

Característica	Detalhe
Fases de Cozedura	10 programáveis
Vapor Direto	Regulação por seletor Black Mask (10 etapas)
Funcionalidades Adicionais	Pré-aquecimento, Manutenção, Arrefecimento rápido, Arranque retardado (até 24h), Mantenedor programável
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304
Vidro da Porta	Inspecionável
Proteção Contra Água	IPX4
Conectividade	Tomada USB
Segurança Alimentar	Sistema HACCP
Opções (a Pedido)	Sonda central, Lavagem automática
Recolha de Condensados	Com escoamento na porta
Dobradiça da Porta	Fecho regulável a 60°, 90°, 120°, 180°
Receitas Programáveis	100
Pés	Reguláveis
Alimentação Elétrica	380-400V / 3F / 50-60Hz
Potência	7,8 kW
Capacidade	4 tabuleiros 600x400 mm
Peso	92,4 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1035x700 mm

Perguntas Frequentes

- **Qual a capacidade deste forno?**

Este forno foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros de 600x400 mm, ideal para produções médias a elevadas em pastelarias e padarias.

- **É possível controlar o nível de vapor durante a cozedura?**

Sim, o forno permite a regulação precisa do vapor direto em 10 etapas, através do seletor Black Mask, garantindo a humidade ideal para cada receita.

- **Quais as vantagens do painel de controlo eletrónico?**

O painel de controlo eletrónico Black Mask 7" oferece uma interface intuitiva, permitindo programar até 10 fases de cozedura e 100 receitas, facilitando a repetição e a consistência dos resultados.

- **Este forno é fácil de limpar?**

A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e a predisposição para lavagem automática (opcional) tornam a limpeza mais simples e eficiente, cumprindo os padrões de higiene.

- **Posso programar o início da cozedura para mais tarde?**

Sim, o forno possui uma função de arranque retardado programável até 24 horas, o que confere flexibilidade na gestão do tempo de produção da sua cozinha.