

# 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 de Pastelaria 6 Tabuleiros 600x400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMKF664BM	<b>Modelo:</b>	MKF664BM
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	108.2 kg	<b>Dimensões:</b>	850 x 1035 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	MKF664BM
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico de 10,4 kW para pastelaria e padaria, com capacidade para 6 tabuleiros 600x400 mm e painel de controlo eletrónico de 7".

## Descricao Completa

### forno convector pastelaria — Forno Profissional — Principais Vantagens

Este forno elétrico de convecção foi concebido para responder às exigências elevadas dos profissionais de pastelaria e padaria. Ideal para comércios como pastelarias, padarias e hotéis, este equipamento garante uma cozedura uniforme e eficiente, otimizando o tempo de preparação e a qualidade dos seus produtos. A sua tecnologia avançada oferece controlo preciso da temperatura e humidade, resultando em iguarias perfeitamente confeccionadas.

### Aplicações Profissionais

Este versátil aparelho é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias movimentadas, padarias artesanais e unidades hoteleiras que valorizam a qualidade da cozedura. A sua capacidade para lidar com múltiplos tabuleiros 600x400 mm em simultâneo torna-o numa solução robusta para produções de média e grande escala, desde pão fresco a bolos delicados e outros produtos de pastelaria. A facilidade de programação e as funcionalidades de controlo permitem a criação de uma vasta gama de receitas com resultados consistentes e de excelência.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Tecnologias Patenteadas	Airflowlogic™, Humilogic™
Regulação de Temperatura	30 a 270°C
Fases de Cozedura	10 programáveis
Vapor Direto	Regulação por seletor Black Mask (10 etapas)
Funções Adicionais	Pré-aquecimento, manutenção, arrefecimento rápido
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304

Característica	Detalhe
Porta	Vidro inspecionável, dobradiça com fecho regulável (60°, 90°, 120°, 180°)
Proteção contra Água	IPX4
Conectividade	Tomada USB
Sistema de Higiene	HACCP
Opcional (a pedido)	Predisposição para sonda central, preparado para lavagem automática
Recolha de Condensados	Com escoamento na porta
Configurações	Arranque retardado até 24h, mantenedor programável
Receitas Programáveis	100
Alimentação Elétrica	380-400V / 3 F / 50-60Hz
Potência	10,4 kW
Capacidade	6 tabuleiros 600x400 mm
Pés	Reguláveis
Peso	108,2 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1035x850 mm

## Perguntas Frequentes

### Que tipo de preparações posso realizar neste forno?

Pode confeccionar uma ampla variedade de produtos de pastelaria e padaria, desde pães e bolos a massas folhadas e sobremesas, garantindo sempre resultados de alta qualidade devido ao controlo preciso de temperatura e vapor.

### É fácil de programar para diferentes receitas?

Sim, o painel de controlo eletrónico Black Mask 7" permite programar até 100 receitas distintas e 10 fases de cozedura, facilitando a gestão e repetição de preparações complexas com consistência.

### Como é controlada a humidade dentro da câmara de cozedura?

O forno integra a tecnologia patenteada Humilogic™ e permite a regulação do vapor direto em 10 etapas através do seletor Black Mask, assegurando o nível ideal de humidade para cada tipo de alimento.

**Este equipamento tem alguma funcionalidade para facilitar a limpeza?**

Sim, a câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI 304 para fácil limpeza e está preparado para lavagem automática, sendo uma opção disponível a pedido para maximizar a higiene e reduzir o esforço manual.

**Qual a importância das tecnologias Airflowlogic™ e Humilogic™?**

Estas patentes são cruciais para assegurar uma distribuição de ar e humidade uniforme na câmara, resultando numa cozedura homogénea e controlada, essencial para a qualidade superior dos produtos de padaria e pastelaria.