

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Eléctrico Pastelaria 10 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF1064BM	Modelo:	MKF1064BM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	140.4 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 1130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF1064BM
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de 10 tabuleiros 600x400 mm, com painel Black Mask 7", 100 receitas programáveis e vapor direto.

Descrição Completa

Forno Convector — Principais Vantagens

Este equipamento de convecção integra funcionalidades avançadas para otimizar os seus processos de confeção. Com um painel de controlo eletrónico intuitivo, permite gerir 10 fases de cozedura e vapor direto com precisão, garantindo resultados consistentes em cada utilização. A capacidade de programar até 100 receitas oferece versatilidade incomparável, ideal para estabelecimentos que exigem excelência na produção diária.

Concebido para durabilidade e higiene, a câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e a proteção contra água IPX4 asseguram uma limpeza fácil e uma longa vida útil. As duas patentes exclusivas, Airflowlogic™ e Humilogic™, promovem uma distribuição uniforme do calor e controlo otimizado da humidade, elevando a qualidade dos seus produtos de pastelaria e padaria.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico de alta performance é a solução ideal para pastelarias, padarias e cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão. Seja para a confeção de pão fresco, bolos delicados ou outras iguarias, o seu avançado sistema de controlo e a capacidade de programar múltiplas receitas facilitam a gestão de produção e garantem a satisfação dos clientes. A sua robustez e funcionalidades pensadas para o ambiente comercial tornam-no um ativo indispensável para a sua cozinha.

Características Técnicas

Alimentação Elétrica	380-400V / 3 F / 50-60Hz
Potência	15,5 kW
Temperatura	30 – 270 °C
Capacidade de Tabuleiros	10 unidades 600x400 mm
Peso	140,4 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1035x1130 mm

Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Patentes	Airflowlogic™, Humilogic™
Fases de Cozedura Programáveis	10
Vapor Direto com Regulação	Selector Black Mask (10 etapas)
Funcionalidades Adicionais	Pré-aquecimento, Manutenção, Arrefecimento Rápido
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Conectividade	Tomada USB
Segurança	Sistema HACCP
Dobradiça da Porta	Fecho de porta para abertura regulável (60°, 90°, 120°, 180°)
Programação	Arranque retardado até 24h, 100 receitas programáveis
Pés	Reguláveis

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para pastelarias, padarias e cozinhas profissionais que precisam de um equipamento fiável e versátil para a confeção de grandes volumes.

Consigo adaptar as minhas receitas à programação do forno?

Sim, o forno permite programar até 100 receitas, oferecendo uma grande flexibilidade para adaptar as suas criações culinárias e garantir a consistência.

Quais as vantagens das patentes Airflowlogic™ e Humilogic™?

As patentes Airflowlogic™ e Humilogic™ garantem uma distribuição de ar e controlo de humidade otimizados, resultando numa cozedura mais uniforme e na manutenção da textura e sabor ideais dos seus produtos.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e a proteção IPX4 facilitam a limpeza, e existe predisposição para lavagem automática, mediante opção a pedido, para ainda maior

comodidade.

Posso controlar o processo de cozedura em tempo real?

Sim, o painel de controlo eletrónico Black Mask de 7" oferece uma interface clara e de fácil utilização para monitorizar e ajustar as 10 fases de cozedura e a regulação do vapor em tempo real.