

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



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico Pastelaria 16 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF1664BM	Modelo:	MKF1664BM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	140.4 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 1130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF1664BM
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional ideal para pastelarias e padarias. Capacidade para 16 tabuleiros 600x400 mm com controlo eletrónico e vapor.

Descricao Completa

Forno de Pastelaria — Principais Vantagens

Este sistema de confeitaria profissional é ideal para padarias e pastelarias com elevado volume de produção. A tecnologia avançada garante uma cozedura uniforme e eficiente, otimizando os resultados e a produtividade da sua cozinha. Com um controlo eletrónico intuitivo, torna a operação diária mais simples e precisa, permitindo à sua equipa focar-se na arte da pastelaria.

Aplicações Profissionais

Concebido para satisfazer as exigências de estabelecimentos como pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes, este equipamento é a solução robusta para a confeitaria de uma vasta gama de produtos, desde pão fresco a delicados artigos de doçaria. A sua capacidade para 16 tabuleiros 600x400 mm permite gerir grandes volumes, sendo perfeito para operações que necessitam de consistência e qualidade em cada fornada.

Características Técnicas

Alimentação Elétrica	380-400V / 3F / 50-60Hz
Potência	15,5 kW
Temperatura	30 – 270 °C
Capacidade de Tabuleiros	16 tabuleiros 600x400 mm
Peso	140,4 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1035x1130 mm
Painel de Controlo	Eletrónico Touch 7"
Fases de Cozedura	10 programáveis
Vapor Direto	Com regulação em 10 etapas
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304

Proteção contra Água	IPX4
Receitas Programáveis	100
Pés	Reguláveis

Perguntas Frequentes

1. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este equipamento é perfeitamente adequado para pastelarias, padarias, grandes cozinhas profissionais, hotéis e todos os negócios que necessitam de alta capacidade e precisão na confeção de produtos de panificação e pastelaria.

2. Quais as vantagens do painel de controlo eletrónico? O painel de controlo digital de 7 polegadas simplifica a operação, permite programar até 10 fases de cozedura e memorizar 100 receitas, garantindo consistência e reduzindo o tempo de aprendizagem para a sua equipa.

3. É possível controlar o vapor durante a cozedura?

Sim, o sistema de vapor direto possui regulação precisa com 10 etapas, oferecendo controlo total sobre a humidade na câmara, essencial para a qualidade de certos produtos de pastelaria e padaria.

4. O forno possui funcionalidades de manutenção?

Além da facilidade de limpeza, este forno dispõe de funções de pré-aquecimento, manutenção e arrefecimento rápido, que otimizam o fluxo de trabalho e asseguram a durabilidade do equipamento. Conta ainda com predisposição para lavagem automática.

5. Que tipo de tabuleiros pode ser utilizado neste aparelho?

Este modelo foi concebido para utilizar tabuleiros de tamanho 600x400 mm, uma dimensão padrão na indústria de pastelaria e padaria, permitindo uma integração fácil com os seus acessórios existentes.