

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Câmara de Levedação Elétrica 10 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKLM1064	Modelo:	MKLM1064
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	850 x 1030 x 770 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKLM1064

Descricao Resumida

Câmara elétrica de levedação e manutenção de massas com capacidade para 10 tabuleiros de 600x400 mm, ideal para pastelaria e padaria.

Descricao Completa

câmara de levedação 10 tabuleiros — Levedação e Manutenção – Principais Vantagens

Este equipamento avançado foi concebido para otimizar o seu processo de cozedura, proporcionando uma câmara controlada para a levedação e manutenção de massas. Ideal para pastelarias, padarias e cozinhas de hotelaria, este armário garante resultados consistentes e de alta qualidade para produtos como croissants, pão e outras iguarias de pastelaria. A sua tecnologia permite uma monitorização precisa da temperatura, contribuindo para uma produção eficiente e um acabamento perfeito.

Aplicações Profissionais

Este armário elétrico é uma solução indispensável para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade dos seus produtos de padaria e pastelaria. A sua capacidade para alojar dez tabuleiros de 600x400 mm torna-o adequado para operações de médio e grande porte, garantindo que a sua produção seja sempre fresca e apetitosa. A compatibilidade exclusiva com fornos Black Mask permite uma integração perfeita no seu fluxo de trabalho, maximizando a eficiência da cozinha.

Características Técnicas

Forno Compatível	Black Mask
Capacidade de Tabuleiros	10 unidades de 600x400 mm
Distância entre Guias	85 mm
Temperatura de Levedação	20-40 °C
Temperatura de Conservação	65-85 °C
Potência	1800 W
Dimensões (LxPxA)	850x1030x770 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este equipamento suporta?

Este equipamento foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros de tamanho 600x400 mm, otimizando o espaço e a produção na sua cozinha profissional.

Qual a gama de temperatura para a levedação de massas?

A câmara oferece uma faixa de temperatura controlada para levedação, que varia entre 20°C e 40°C, assegurando as condições ideais para o crescimento da massa.

Este equipamento é compatível com qualquer tipo de forno?

Não, este modelo foi especificamente projetado para funcionar em conjunto com fornos da linha Black Mask, garantindo uma integração e desempenho ideais.

Para que serve a função de manutenção de temperatura?

A função de manutenção permite conservar produtos quentes a uma temperatura entre 65°C e 85°C, ideal para brioches, salgados, e outros produtos de pastelaria, antes de servir ou para um breve armazenamento.

Quais as dimensões gerais deste fermentador e mantenedor?

As dimensões do equipamento (Largura x Profundidade x Altura) são 850x1030x770 mm, o que o torna uma opção compacta e eficiente para cozinhas de diversos tamanhos.