

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



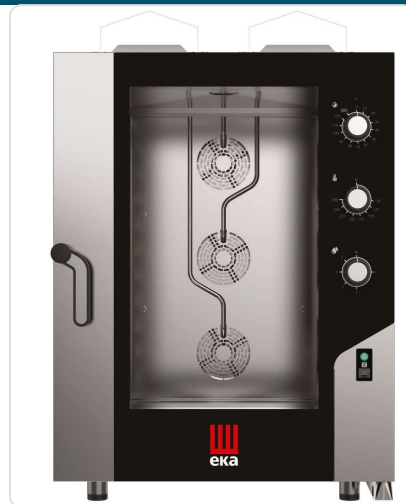
Hotelequip.pt

Forno Conveter a Gás para Pastelaria 10 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF1064GS	Modelo:	MKF1064GS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	158 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 1231 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF1064GS
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno convector a gás profissional para pastelaria e padaria com capacidade para 10 tabuleiros de 600x400 mm. Ideal para altas produções.

Descricao Completa

Este forno de convecção a gás foi concebido para otimizar as operações em pastelarias e padarias, oferecendo uma solução robusta e altamente eficiente para a confeção de uma vasta gama de produtos. Com capacidade para 10 tabuleiros de 600x400 mm, este equipamento garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento fiável para qualquer negócio do setor.

Forno Convector Gás — Forno Convector a Gás para Pastelaria — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso e Flexível:** Equipado com um painel eletromecânico, permite ajustar o tempo de cozedura (de 10 a 120 minutos ou infinito) e a temperatura (de 100°C a 260°C) com grande exatidão. Estas funcionalidades oferecem a versatilidade necessária para confeccionar desde pastelaria delicada até pão crocante.
- **Vapor Direto Otimizado:** O sistema de vapor direto, controlado por um botão rotativo em 5 passos, é ideal para produtos que necessitam de um ambiente húmido, melhorando a textura e o aspeto final dos seus cozinhados.
- **Durabilidade e Higiene:** A câmara de cocção em aço inoxidável AISI 304 e a classificação de proteção contra água IPX4 garantem uma longevidade excecional e facilitam a manutenção da higiene, crucial em ambientes de restauração.
- **Funcionalidades Ergónomicas:** Os pés reguláveis permitem um ajuste perfeito à altura de trabalho desejada, enquanto o sistema de fecho de porta com aberturas reguláveis a 60°, 90°, 120°, 180° oferece segurança e conveniência durante a utilização.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes que procuram um aparelho de cocção a gás versátil e de alta performance. Desde a cozedura de pão e croissants até bolos e tartes, este forno convector assegura uma produção eficiente e com resultados de excelência. A sua capacidade e fiabilidade tornam-no indispensável para estabelecimentos com um volume de produção elevado, garantindo a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Alimentação eléctrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	18,0 kW
Temperatura	100 – 260 °C
Capacidade do tabuleiro	10 unidades 600x400 mm
Peso	158 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1041x1231 mm
Câmara de cozedura	AISI 304
Proteção contra a água	IPX4
Vapor direto	Controlado por botão rotativo (5 passos)
Pés	Reguláveis

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e o tamanho dos tabuleiros?

Este forno tem capacidade para 10 tabuleiros, cada um com as dimensões de 600x400 mm, ideal para uma produção considerável.

Que tipo de energia é utilizada por este equipamento?

Este modelo funciona a gás para o aquecimento, sendo que o painel de controlo é eléctrico e requer uma alimentação de 230V.

Posso controlar o nível de vapor durante a cozedura?

Sim, o forno está equipado com um sistema de vapor direto que pode ser ajustado em 5 passos através de um botão rotativo, permitindo maior controlo sobre a humidade na câmara.

É fácil limpar o interior do forno?

A câmara de confeção é fabricada em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua resistência e facilidade de limpeza. Além disso, possui predisposição para lavagem manual.

Este forno pode ser ajustado em altura?

Sim, o forno possui pés reguláveis que permitem ajustar a altura do equipamento ao ambiente de trabalho, garantindo maior ergonomia e conforto.