

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Convecção a Gás Black Mask, 6 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF664GBM	Modelo:	MKF664GBM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKF664GBM

Descricao Resumida

Forno de convecção a gás para pastelaria e padaria, 6 tabuleiros 600x400 mm.
Controlo eletrónico Black Mask 7", 13,5 kW, temp. 30-260°C.

Descricao Completa

Forno de Convecção a Gás — Principais Vantagens

Este forno de convecção a gás (também conhecido como forno convetor) foi concebido para responder às exigências rigorosas do setor HORECA e da hotelaria, oferecendo um desempenho excepcional em pastelaria e padaria. A sua construção robusta e tecnologia avançada garantem resultados de cozedura uniformes e eficientes, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. É uma solução ideal para estabelecimentos que procuram precisão, durabilidade e facilidade de operação.

Com um painel de controlo eletrónico intuitivo Black Mask de 7 polegadas e funcionalidades como 10 fases de cozedura programáveis e vapor direto com regulação em 10 etapas, este equipamento permite um controlo total sobre o processo de confeção. As suas duas patentes exclusivas, Airflowlogic™ e Humilogic™, asseguram uma distribuição de ar e humidade perfeitas, cruciais para a qualidade final de pães e produtos de pastelaria.

Aplicações

Este forno é perfeitamente adequado para pastelarias que exigem volume e qualidade consistentes, padarias de média e grande dimensão, e cozinhas de hotéis que servem pequenos-almoços e eventos com elevada procura por produtos de panificação. A sua capacidade para 6 tabuleiros de 600x400 mm permite gerir produções consideráveis, enquanto as suas funcionalidades de programação e pré-aquecimento se adaptam a ritmos de trabalho intensos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	13,5 kW
Temperatura	30°C a 260°C
Capacidade de Tabuleiros	6 unidades (600x400 mm)

Característica	Detalhe
Peso	123 kg
Dimensões (LxPxA)	850 x 1041 x 951 mm
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Patentes	Airflowlogic™, Humilogic™
Fases de Cozedura Programáveis	10
Vapor Direto	Regulação em 10 etapas pelo seletor Black Mask
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304
Proteção Contra a Água	IPX4
Conectividade	Tomada USB
Normas	Sistema HACCP
Programas de Receitas	100
Pés	Reguláveis
Outras Características	Pré-aquecimento, Manutenção, Arrefecimento Rápido, Vidro da porta inspecionável, Recipiente de recolha de condensados, Dobradiça com fecho de porta para abertura regulável (60°, 90°, 120°, 180°), Arranque retardado programável (até 24 h), Possibilidade de programar o mantenedor, Predisposição para sonda central (opção a pedido), Preparado para lavagem automática (opção a pedido).