

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Convecção a Gás para Pastelaria 6 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF664GBM	Modelo:	MKF664GBM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	123 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 951 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKF664GBM
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19340

Outros Atributos

Marca: CLIMA

Preço Otimizado

8.028,85 €

Estado Optimização

pending

Descricao Resumida

Forno de convecção a gás com capacidade para 6 tabuleiros 600x400mm, ideal para pastelaria e padaria profissional. Controlo eletrónico preciso de temperatura e vapor.

Descricao Completa**forno convecção a gás — Forno Conveter a Gás — Principais Vantagens**

Projetado a pensar nas exigências da pastelaria e padaria profissional, este forno convetor a gás representa uma solução robusta e altamente eficiente para qualquer cozinha comercial. Com capacidade para seis tabuleiros de 600x400 mm, garante uma produção otimizada e resultados consistentes em cada lote. A sua tecnologia avançada, incluindo o painel de controlo eletrónico e as patentes Airflowlogic™ e Humilogic™, assegura uma distribuição uniforme do calor e controlo preciso da humidade, elementos cruciais para a confeção de produtos de pastelaria e pão de alta qualidade. Além disso, a facilidade de limpeza e a durabilidade dos materiais, como a câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304, tornam-no num equipamento indispensável para operações intensivas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem um desempenho de excelência na confeção de massas, pães, bolos e outros produtos de pastelaria. É a escolha perfeita para padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes com produção de pão própria e serviços de catering que necessitam de um forno de excelência com alta capacidade de produção. A sua versatilidade permite preparar desde delicados macarons até pães rústicos e crocantes, sempre com um controlo rigoroso da temperatura e do vapor, adaptando-se a diversas receitas e necessidades culinárias exigentes. A porta com abertura regulável facilita o acesso e a gestão do espaço.

Características Técnicas

Alimentação Elétrica

230V / 1F / 50-60Hz

Potência

13,5 kW

Temperatura	30 – 260 °C
Capacidade de Tabuleiros	6 unidades de 600x400 mm
Peso	123 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1041x951 mm
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Patentes	Airflowlogic™, Humilogic™
Fases de Cozedura	10 programáveis
Vapor Direto	Regulação por seletor Black Mask (10 etapas)
Funções Adicionais	Pré-aquecimento, Manutenção, Arrefecimento Rápido
Material Câmara	Aço Inoxidável AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Conectividade	Tomada USB
Segurança	Sistema HACCP
Pés	Reguláveis
Programação	100 receitas programáveis, arranque retardado até 24h

Perguntas Frequentes

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

É ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes e serviços de catering que necessitam de um equipamento fiável e de alta capacidade para a confeção de pão e outros produtos de pastelaria.

2. Qual a capacidade máxima de produção de tabuleiros?

O forno permite a inserção de até 6 tabuleiros com dimensões de 600x400 mm, otimizando a produção em cada ciclo de cozedura.

3. É possível controlar o nível de vapor durante a confeção?

Sim, o forno possui vapor direto com regulação em 10 etapas através do seletor Black Mask, proporcionando controlo total para cozeduras perfeitas.

4. Que tecnologias exclusivas este forno integra?

Este modelo incorpora as patentes Airflowlogic™ para uma circulação de ar otimizada e Humilogic™ para controlo preciso da humidade, essenciais para uma cozedura uniforme e com qualidade

superior.

5. A limpeza do equipamento é fácil e automática?

Embora a câmara de cozedura em AISI 304 facilite a limpeza manual, o forno está preparado para lavagem automática (opção a pedido), tornando a manutenção mais eficiente e higiénica.