

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Elétrico de Bancada 4 Tabuleiros 435x315 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHCO-4F	<b>Modelo:</b>	CO-4F
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	36 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	CO-4F
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico de bancada para snacks, com 4 tabuleiros 435x315 mm e temperatura ajustável de 50 a 300°C. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### forno convector elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este versátil forno de convecção elétrico é a solução ideal para pastelarias, snack-bars e cozinhas profissionais com espaço limitado. Concebido para assar, cozinhar, descongelar e reaquecer com eficiência, oferece um desempenho notável para uma vasta gama de alimentos, desde pizzas a suculentos pedaços de carne. A sua capacidade para cozedura a baixa temperatura também é perfeita para pratos sous-vide, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A estrutura robusta em aço inoxidável, combinada com uma porta de vidro duplo e iluminação interior, proporciona durabilidade e facilidade de supervisão durante o processo de convecção.

### Aplicações Profissionais

A adaptabilidade deste equipamento torna-o indispensável em estabelecimentos como cafés, pastelarias, padarias, e pequenos restaurantes que necessitam de um forno compacto, mas poderoso. É perfeito para otimizar o fluxo de trabalho em épocas de maior movimento, permitindo a preparação de vários pratos em simultâneo com a garantia de uma cozedura homogénia. A facilidade de operação, com controlos convenientemente localizados na base para maior segurança e menor risco de danos por vapor, contribui para a sua fiabilidade em ambientes de cozinha intensiva. Invista numa solução de convecção que eleva o nível dos seus pratos e a eficiência do seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Vapor	Não
Grelhador	Não
Potência	2,67 kW
Tensão	230 V
Dimensões dos tabuleiros	435x315 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	4 tabuleiros
Distância entre carris	70 mm
Medidas da câmara	412x462x348 mm (AxFxH)
Dimensões	595x600x580 mm (LxPxA)
Peso	36 Kg
Temperatura ajustável	50 a 300°C
Temporizador	0 a 60 minutos (acústico)
Material	Aço inoxidável com porta de vidro duplo
Aquecimento	Duas resistências e duas ventoinhas

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este equipamento é adequado para pastelaria e padaria?

Sim, o forno elétrico de convecção é perfeitamente adequado para cozinhar uma variedade de produtos de pastelaria e padaria, garantindo uma cozedura uniforme graças às suas duas resistências e ventoinhas.

### 2. Quais são as principais vantagens deste forno em comparação com outros modelos?

As principais vantagens incluem a sua versatilidade para diversas preparações culinárias, a construção robusta em aço inoxidável e a facilidade de controlo com um regulador de temperatura ajustável e temporizador acústico, além dos comandos posicionados para evitar avarias por vapor.

### 3. É possível cozinhar pratos que exigem baixa temperatura?

Sim, este forno permite ajustar a temperatura, sendo ideal para cozedura a baixa temperatura, incluindo técnicas como o sous-vide, para pratos mais delicados e de cozedura lenta.

### 4. Os tabuleiros vêm incluídos com o forno?

Sim, o forno é fornecido com 4 tabuleiros de dimensões 435x315 mm, prontos para uso imediato, o que facilita o início das suas operações.

### 5. A limpeza e manutenção do forno são complicadas?

A estrutura em aço inoxidável e a porta de vidro duplo facilitam a limpeza diária. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso para manter o aparelho em ótimas condições de higiene e funcionamento.