

# 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



## Forno de Convecção Profissional 2670W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCFCV1	<b>Modelo:</b>	CFCV1
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630000178

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CFCV1
<b>EAN</b>	3611630000178

### Descricao Resumida

Forno de convecção profissional com 2670W de potência. Ideal para cozinhas de restaurantes e cafeterias. Inclui 4 tabuleiros e temporizador.

## Descricao Completa

### Forno de Convecção – Principais Vantagens

Este equipamento é uma solução de excelência para cozinhas profissionais que procuram eficiência e resultados consistentes. Com um design robusto em aço inoxidável e esmalte, este modelo foi projetado para suportar o ritmo acelerado de um restaurante ou hotel, garantindo durabilidade e fácil manutenção. A sua capacidade de operar entre 0 °C e 300 °C, aliada a um temporizador de 120 minutos, oferece a flexibilidade necessária para uma variedade de preparações culinárias, desde assados suculentos a pastelaria delicada. A iluminação interna e a porta com vidro duplo permitem um acompanhamento constante do processo de confeitura sem perda de calor, otimizando o consumo de energia.

A incorporação de dois motores de ventilação assegura uma distribuição de calor uniforme, crucial para cozeduras homogêneas e perfeitas. Este aparelho é uma ferramenta indispensável para quem busca um forno convetor de alto desempenho com um excelente custo-benefício, tornando-o ideal para qualquer tipo de ementa.

### Aplicações

O forno convetor profissional é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos snack-bars e cafeterias até restaurantes de médio porte e hotelaria. A sua versatilidade permite a preparação de refeições completas, como lasanhas, assados de carne, peixe e vegetais, bem como produtos de padaria e pastelaria, como pães, bolos e bolachas. A inclusão de quatro tabuleiros de 454 x 327 mm com um espaçamento de 70 mm otimiza o uso do espaço, permitindo a confeitura simultânea de várias porções ou diferentes tipos de alimentos, tornando-o um forno multifuncional para qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

Revestimento	Aço inoxidável
Material do Forno	Aço esmaltado
Porta	Vidro duplo
Iluminação interna	Sim

Motores de ventilação	2
Intervalo de temperatura	0 °C a 300 °C
Temporizador	0 - 120 minutos
Tabuleiros incluídos	4
Dimensões dos tabuleiros	454 x 327 mm
Espaçamento entre placas	70 mm
Potência	2670 W
Voltagem	230 V
Dimensões externas (L x P x A)	595 x 615 x 570 mm
Peso	38 kg