Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Forno Convector com Vapor Profissional 2670W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFCV2	**Modelo:**	CFCV2
Marca:	CASSELIN	**EAN:**	3611630000185

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFCV2
EAN	3611630000185

Descricao Resumida

> Forno convector profissional em aço inoxidável com função vapor e grill. Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias e snack-bares.

Descricao Completa

forno convector profissional — Forno Convector — Principais Vantagens

Este equipamento robusto, fabricado totalmente em aço inoxidável, é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. Com a sua funcionalidade de convecção e sistema de vapor, garante uma distribuição de calor uniforme e resultados de cozedura consistentes. A iluminação interna e a porta com vidro duplo permitem uma monitorização fácil do processo, enquanto os dois motores de ventilação asseguram um desempenho otimizado. Perfeito para uma vasta gama de preparações culinárias, este **forno convetor** eleva os padrões da sua cozinha.

Prepare pratos deliciosos e uniformemente cozinhados graças ao sistema de ventilação, sendo uma mais-valia para cafetarias, restaurantes e hotéis. A função grill e o temporizador de 120 minutos oferecem versatilidade e controlo preciso, permitindo que a sua equipa execute qualquer tarefa com confiança. Este **forno combinado** foi desenhado para otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade dos seus cozinhados diários, tornando-se um parceiro indispensável na sua atividade.

Aplicações

Este versátil **forno** é excelente para variados contextos profissionais. É perfeito para pastelarias que necessitam de cozer bolos e pães com precisão, bem como para cozinhas de restaurantes que procuram dourar e gratinar pratos de forma eficiente. Em estabelecimentos de restauração rápida, o seu aquecimento rápido e distribuição uniforme de calor são cruciais para um serviço ágil. A capacidade para quatro tabuleiros de 454 x 327 mm torna-o adequado para produções de média dimensão, ideal para qualquer chef que procure um **oven** fiável e multifuncional.

Características Técnicas

Característica	Valor
Material	Aço inoxidável
Porta	Vidro duplo
Iluminação	Interna

Motores de ventilação	2
Intervalo de temperatura	0 °C a 300 °C
Temporizador	0 - 120 minutos
Ligação de água	3/4
Funções	Convecção, vapor, grill
Tabuleiros incluídos	4 x (454 x 327 mm)
Espaçamento entre tabuleiros	70 mm
Potência	2670 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	597 x 618 x 570 mm
Peso	39 kg