

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 Eléctrico para Pastelaria 0-300 °C 6400W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFCV3	Modelo:	CFCV3
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630000192

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFCV3
EAN	3611630000192

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico para pastelaria com vapor. Equipado com 2 motores de ventilação, temperatura até 300°C e 4 tabuleiros 60x40cm.

Descricao Completa

forno convecção pastelaria — Forno Conveter Pastelaria — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de cozinha é uma mais-valia incontornável para qualquer pastelaria, padaria ou estabelecimento de restauração que procure eficiência e resultados consistentes. Projetado para otimizar os processos de confeção diários, garante uma distribuição homogénea do calor e do vapor, essencial para a preparação de produtos de pastelaria e outros alimentos que exijam cozedura precisa. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um parceiro de confiança para as operações mais exigentes. Com capacidade para 4 tabuleiros de grandes dimensões, este forno conveter aumenta a produtividade e a qualidade dos seus produtos.

Aplicações

Este versátil forno é ideal para utilização em diversos ambientes profissionais. Em pastelarias e padarias, permite confeccionar croissants, pão fresco, bolos e sobremesas com uma textura e sabor excecionais. É também perfeito para o setor de hotelaria, em cozinhas de restaurantes e cantinas, onde pode ser utilizado para cozinhar uma vasta gama de pratos, desde assados a guisados, garantindo sempre um método de confeção eficiente. A sua funcionalidade a vapor é particularmente útil para produtos que requerem humidade extra durante a cozedura, como alguns tipos de pão ou produtos gourmet.

Em snack-bares ou cafés, este combi oven pode ser o coração da cozinha, permitindo preparar rapidamente refeições ligeiras e produtos de padaria para servir um grande volume de clientes. A sua flexibilidade e capacidade de resposta tornam-no uma escolha inteligente para negócios com ementas variadas e um ritmo de serviço elevado.

Características Técnicas

Característica	Valor
Construção	Em aço inoxidável
Porta	Com vidro duplo
Iluminação	Interna
Ventilação	2 motores de ventilação
Intervalo de temperatura	0 °C a 300 °C
Temporizador	0-120 minutos
Tabuleiros incluídos	4 placas de 600 x 400 mm (2 sólidas, 2 perfuradas)
Espaçamento entre grelhas	80 mm
Ligação de água	3/4
Potência	6400 W
Voltagem	400 V
Dimensões	L 835 x P 800 x A 570 mm
Peso	65 kg