

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno a Gás de Convecção com Humidificação GN1/1 5 Tabuleiros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHKF1001GIXAL	<b>Modelo:</b>	KF1001GIXAL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	960 x 760 x 740 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	KF1001GIXAL
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Forno a gás de convecção com humidificação, capacidade para 5 tabuleiros GN1/1.  
Ideal para restaurantes, pastelarias e padarias.

## Descricao Completa

### Forno convecção a gás — Forno Convector — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a versatilidade deste forno a gás de convecção, projetado especificamente para atender às elevadas exigências de cozinhas profissionais, restaurantes, pastelarias e padarias. A sua capacidade de 5 tabuleiros GN1/1, aliada à função de humidificação, garante resultados de cozedura consistentes e de alta qualidade, independentemente do tipo de iguaria. Este equipamento robusto, construído em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer ambiente de cozinha movimentado.

Equipado com um permutador de calor exclusivo e patenteado, este forno profissional assegura um desempenho térmico superior e um consumo energético otimizado. A estrutura em ferro fundido confere-lhe uma resistência excepcional, prevenindo deformações mesmo sob temperaturas elevadas, o que se traduz numa vida útil prolongada do aparelho. O controlo eletrónico preciso permite gerir a temperatura num intervalo de 100 a 275°C, enquanto o motor ventilador bidirecional assegura uma distribuição uniforme do calor para uma confeção perfeita.

### Aplicações Profissionais

Este forno a gás é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e lojas gastronómicas até pastelarias e padarias que exigem excelência. A sua capacidade de 5 tabuleiros GN1/1 é perfeita para preparar grandes volumes de alimentos, otimizando a produtividade da sua cozinha. Com a funcionalidade de vapor indireto, é possível confeccionar pratos que requerem humidade adicional, como pães, assados e sobremesas delicadas, garantindo que os alimentos permaneçam suculentos e saborosos.

A adaptabilidade a gás natural ou gás butano/propano torna-o uma escolha flexível para diversas instalações. Além disso, a facilidade de utilização e o design robusto significam menos tempo gasto em manutenção e mais tempo dedicado à criação de experiências gastronómicas memoráveis para os seus clientes. Invista num equipamento que eleva o padrão de eficiência e qualidade na sua operação.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Controlo	Analógico
Programas	0
Motores	1-Bidirecional
Tipo de Cozedura	Ventilada
Capacidade de Tabuleiros	5 unidades GN1/1
Potência	8,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	960x760x740 mm
Controlo de Temperatura	100 a 275°C (Termóstato)
Vapor Indireto	Sim, com botão de pressão
Material	Aço inoxidável (interior e exterior)
Tipo de Gás	Natural e Butano / Propano

## Perguntas Frequentes

---

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

É ideal para uma ampla gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, lojas gastronómicas, pastelarias e padarias, devido à sua versatilidade e capacidade de produção.

### 2. Qual a capacidade de tabuleiros que o forno permite?

O equipamento foi concebido para acomodar 5 tabuleiros GN1/1, otimizando o espaço e a eficiência na confeção de grandes volumes de alimentos.

### 3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o controlo analógico do termóstato permite ajustar a temperatura entre 100 e 275°C, proporcionando total controlo sobre os processos de cozedura.

### 4. O forno possui função de vapor?

Sim, este forno de convecção integra um sistema de vapor indireto ativado por botão de pressão, crucial para pratos que requerem humidade, como pães e assados.

### 5. Que tipo de gás é compatível com este equipamento?

O forno é versátil, podendo ser utilizado com gás natural ou gás butano/propano, o que facilita a sua integração em diversas infraestruturas de cozinha.