

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de convecção a gás com HUMIDIFICAÇÃO 5 tabuleiros GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHKF1001GIXAL	Modelo:	KF1001GIXAL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	KF1001GIXAL

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Controlo: Analógico
- Programas: 0
- Motores: 1-Bidirecional
- Tipo de cozedura: Ventilada
- Tabuleiros (Ax F) mm: 5 unid. GN1/1
- Potência: 8,0 kW
- Tensão: 230 V
- Dimensões: 960x760x740 (LxPx A) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- É o forno a gás ideal para restaurantes, lojas gastronómicas, pastelarias e padarias.
- Fabricado em Itália por um fabricante de renome mundial que fabrica exclusivamente fornos.
- Fabricado em aço inoxidável no interior e no exterior.
- Possui um permutador de calor de fabrico exclusivo e patenteado em todos os seus pormenores construtivos.
- Estrutura em ferro fundido que permite um elevado desempenho térmico e um baixo consumo sem deformações, mesmo a altas temperaturas.
- Para gerir o funcionamento e a segurança do forno é utilizado um dispositivo eletrónico testado e comprovado.
- Controlo da temperatura por termóstato de 100 a 275°C.
- Equipado com vapor indireto com botão de pressão.
- Motor ventilador bidirecional.
- Corrediça de 73 mm.
- Abertura lateral com dobradiça à esquerda.
- Tabuleiros não incluídos.

- Disponível em gás natural e gás butano / propano.