

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Convector Eléctrico SMART Gastronomy 5 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF511S	Modelo:	MKF511S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	78.4 kg	Dimensões:	730 x 855 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF511S
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1. Ideal para cozinhas de hotelaria que procuram eficiência e versatilidade.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade do Forno Convector Elétrico SMART Gastronomy, concebido para cozinhas profissionais exigentes. Este equipamento robusto garante uma confeção uniforme e controlada, ideal para uma vasta gama de pratos em restaurantes, hotéis e serviços de catering. A sua construção em aço inoxidável e funcionalidades intuitivas simplificam o dia a dia na cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeito para estabelecimentos de restauração que procuram otimizar o processo de cozedura. Com capacidade para cinco tabuleiros GN 1/1, este forno é adequado para preparar grandes volumes de alimentos, desde assados a guisados, garantindo sempre resultados consistentes e de alta qualidade. A regulação precisa da temperatura e do vapor direto fá-lo uma ferramenta indispensável para qualquer chef.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Painel	Eletromecânico
Temporizador de Cozedura	10 a 120 minutos / Infinito
Temperatura	100 a 275 °C
Vapor Direto	Controlado por botão rotativo (5 passos)
Câmara de Cozedura	AISI 304
Proteção Contra Água	IPX4
Alimentação Elétrica	380-400V / 3F / 50-60Hz
Potência	7,8 kW

Característica	Detalhe
Capacidade de Tabuleiros	5 GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	730x855x700 mm
Peso	78,4 kg
Certificação	CB
Mobilidade	Pés reguláveis

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros deste forno?

Este equipamento tem capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1, permitindo a confeção de múltiplos pratos em simultâneo com eficiência.

Qual a gama de temperatura que o forno alcança?

O forno pode ser regulado numa ampla gama de temperaturas, de 100°C a 275°C, sendo adequado para diversas técnicas culinárias.

É possível controlar o nível de vapor durante a confeção?

Sim, o forno está equipado com um controlo de vapor direto em 5 passos, facilmente ajustável através de um botão rotativo, para garantir a humidade ideal nos seus cozinhados.

Que tipo de alimentação elétrica é necessária para este equipamento?

O forno requer uma alimentação elétrica trifásica de 380-400 V / 3F / 50-60 Hz, com uma potência de 7,8 kW, garantindo um desempenho robusto e eficaz para uso profissional.

Quais as dimensões e o peso do forno?

As dimensões compactas de 730x855x700 mm (Largura x Profundidade x Altura) e um peso de 78,4 kg facilitam a integração em diferentes configurações de cozinha, sem comprometer a capacidade ou o desempenho.