

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de Convecção Elétrico Profissional 7 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF711S	Modelo:	MKF711S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	96.0 kg	Dimensões:	730 x 855 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF711S
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico profissional com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1 e controlo de vapor, ideal para cozinhas industriais.

Descricao Completa

Forno de convecção elétrico — Forno Conveter — Principais Vantagens

Concebido para um desempenho excecional em cozinhas profissionais, este equipamento de convecção elétrico garante resultados culinários consistentes e de alta qualidade. A sua interface eletromecânica é intuitiva, facilitando a operação diária e otimizando o fluxo de trabalho. A durabilidade é assegurada pela câmara de confeção em aço inoxidável AISI 304, resistente e fácil de limpar.

Com a capacidade de vapor direto em cinco passos, este forno permite um controlo preciso da humidade durante a confeção, ideal para uma vasta gama de pratos. A porta foi projetada com um vidro inspecionável e uma dobradiça com múltiplos fechos, garantindo segurança e conveniência no uso diário. Além disso, a predisposição para lavagem manual simplifica a manutenção e prolonga a vida útil do equipamento.

Aplicações Profissionais

Este forno elétrico é a solução ideal para restaurantes, hotéis, padarias e outros estabelecimentos de restauração que procuram fiabilidade e versatilidade. É perfeito para assar, cozer e aquecer diversos alimentos, desde carnes e vegetais a produtos de pastelaria e pão. A sua robustez e funcionalidades avançadas contribuem para a eficiência da sua cozinha, permitindo que a sua equipa prepare refeições deliciosas com facilidade.

A conformidade com a certificação CB assegura que este equipamento cumpre os mais rigorosos padrões de segurança e desempenho a nível internacional. Os pés reguláveis garantem uma instalação estável e adaptável a qualquer espaço de trabalho, tornando-o um ativo valioso para qualquer cozinha que necessite de um forno industrial de alta capacidade e controlo exato.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Fabricado em	Itália
Painel	Eletromecânico

Característica	Detalhe
Temporizador de Cozedura	10 - 120 minutos / infinito
Temperatura	100 - 275°C
Vapor Direto	Controlado por botão rotativo (5 passos)
Câmara de Cozedura	AISI 304
Vidro da Porta	Inspecionável
Proteção Contra Água	IPX4
Lavagem	Predisposição para lavagem manual
Certificação	CB
Guia para tabuleiros	66, 68 e 80 mm (consoante o modelo)
Recipiente de Condensados	Com escoamento na porta
Dobradiça da Porta	Fecho regulável a 60°, 90°, 120°, 180°
Pés	Reguláveis
Alimentação Elétrica	380-400V /3 F/ 50-60Hz
Potência	10,4 kW
Capacidade de Tabuleiros	7 unidades GN 1/1
Peso	96,0 kg
Dimensões (LxPxA)	730x855x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno de convecção elétrico foi concebido para acomodar até 7 tabuleiros Gastronorm 1/1, sendo ideal para cozinhas de média a grande dimensão. Permite preparar uma grande quantidade de alimentos em simultâneo.

É possível controlar o nível de humidade durante a cozedura?

Sim, o forno dispõe de um sistema de vapor direto controlado por um botão rotativo, permitindo escolher entre 5 níveis de humidade. Esta funcionalidade é crucial para uma cozedura precisa e para a obtenção de resultados suculentos.

Quais os limites de temperatura e tempo de cozedura?

A temperatura pode ser ajustada entre 100°C e 275°C, enquanto o temporizador de cozedura varia de 10 a 120 minutos, com a opção de funcionamento contínuo. Esta ampla gama de configurações torna-o adequado para uma variedade de receitas.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, o forno inclui predisposição para lavagem manual e a câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua resistência e facilidade de higienização. A manutenção é simples e eficaz.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Pelas suas características e capacidade, é perfeito para restaurantes, bares, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de um desempenho robusto e eficiente no dia a dia. É um investimento que otimiza a produtividade na restauração.