

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Convector Elétrico SMART Gastronomy 11 GN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMKF1111S	<b>Modelo:</b>	MKF1111S
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	113.8 kg	<b>Dimensões:</b>	730 x 855 x 1130 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	MKF1111S
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com capacidade para 11 tabuleiros GN1/1. Painel eletromecânico, controlo de temperatura 100-275°C e vapor direto.

## Descricao Completa

### Forno de Convecção — Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento elétrico de convecção oferece uma solução robusta e altamente eficiente. Graças ao seu painel eletromecânico intuitivo, garante simplicidade de utilização, permitindo que a sua equipa se concentre na arte culinária. A confeitura otimizada é uma realidade com o controlo preciso de temperatura e vapor direto, assegurando resultados consistentes e de alta qualidade em cada ciclo de confeitura.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade deste aparelho torna-o ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios. Com capacidade para 11 tabuleiros GN1/1, é perfeito para preparar grandes volumes de alimentos, desde assados e pratos cozinhados a vapor até produtos de panificação. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 e a proteção IPX4 garantem durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de elevada exigência.

### Características Técnicas

Alimentação Elétrica	380-400V / 3F / 50-60Hz
Potência	15,4 kW
Temperatura	100 – 275 °C
Capacidade	11 tabuleiros GN1/1
Peso	113,8 kg
Dimensões (LxPxÁ)	730x855x1130 mm
Temporizador	10 – 120 minutos / infinito
Material da Câmara	AISI 304
Proteção contra água	IPX4

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este aparelho consegue processar?**

?: Este equipamento tem capacidade para 11 tabuleiros GN1/1, sendo ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos em simultâneo. A sua versatilidade permite otimizar a preparação em cozinhas com elevado volume de trabalho.

**P: Qual a faixa de temperatura que posso configurar neste aparelho convector?**

?: A temperatura pode ser ajustada entre 100 e 275 °C, oferecendo flexibilidade para diversas técnicas culinárias. Esta amplitude permite desde cozeduras delicadas a assados a altas temperaturas.

**P: Possui alguma funcionalidade de limpeza simplificada?**

?: Sim, este aparelho está predisposto para lavagem manual, facilitando a manutenção e garantindo a higiene necessária em operações de alimentos. A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 também contribui para uma limpeza mais eficiente.

**P: É possível controlar o nível de vapor durante o processo de confeção?**

?: Sim, o vapor direto é controlado por um botão rotativo com 5 passos, permitindo ajustes precisos para obter a textura e suculência desejadas dos alimentos. Esta funcionalidade é crucial para a confeção de pratos mais delicados.

**P: Quais as dimensões ideais para a instalação deste forno em contexto profissional?**

?: Com 730x855x1130 mm (Largura x Profundidade x Altura), este aparelho é robusto e requer espaço adequado para a sua instalação. Os pés reguláveis permitem a adaptação a diferentes níveis, garantindo estabilidade e ergonomia na sua cozinha.