

# 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



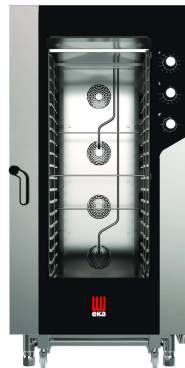
Hotelequip.pt

## Forno Convector Eléctrico de Gastronomia 20 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMKF2011S	<b>Modelo:</b>	MKF2011S
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	247.2 kg	<b>Dimensões:</b>	930 x 1041 x 1900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	MKF2011S
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de alta capacidade, com 20 tabuleiros GN 1/1, ideal para cozinhas que exigem desempenho e versatilidade.

## Descricao Completa

### Forno Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento representa uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais de grande volume, oferecendo um desempenho excepcional na confecção de uma vasta gama de pratos. Concebido para a hotelaria, restauração e similares, proporciona preparações culinárias uniformes e eficientes. A sua facilidade de operação, aliada a um controlo preciso de temperatura e vapor, otimiza o trabalho do dia a dia. É ideal para estabelecimentos que buscam fiabilidade e resultados de alta qualidade.

### Aplicações Profissionais

Este forno profissional é perfeitamente adequado para restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras, cantinas e qualquer cozinha industrial que exija um elevado nível de produção. A sua capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1 torna-o indispensável para servi-los buffets, eventos de catering ou para a preparação de grandes quantidades de alimentos. A introdução de vapor direto permite cozeduras delicadas e a manutenção da suculência dos alimentos, valorizando a sua ementa e satisfazendo os clientes mais exigentes.

### Características Técnicas

Alimentação Elétrica	380-400V / 3 Fases / 50-60Hz
Potência	31,0 kW
Temperatura	100 – 275 °C
Capacidade	20 Tabuleiros GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	930 x 1041 x 1900 mm
Peso	247,2 kg
Painel de Controlo	Eletromecânico
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304

Vapor Direto	Controlado por botão rotativo (5 passos)
Proteção contra Água	IPX4
Certificação	CB
Lavagem	Predisposição para lavagem manual

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?**

Este forno foi concebido para acomodar até 20 tabuleiros GastroNorm (GN) 1/1, o que o torna ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em simultâneo.

### **Como funciona o controlo do vapor?**

O aparelho dispõe de um sistema de vapor direto, controlado de forma precisa por um botão rotativo com cinco níveis de intensidade, permitindo ajustar a humidade na câmara conforme a necessidade de cada receita.

### **É fácil de utilizar no dia a dia?**

Sim, o forno está equipado com um painel eletromecânico que prima pela simplicidade e intuitividade, garantindo que a sua equipa possa operá-lo com facilidade e eficiência.

### **Quais os intervalos de temperatura que posso configurar?**

Pode programar temperaturas que variam entre os 100°C e os 275°C, oferecendo flexibilidade para diversos tipos de confeção, desde assados a cozeduras mais delicadas.

### **Este forno é adequado para cozinhas com muito movimento?**

Com a sua construção robusta em AISI 304 e proteção IPX4, este forno é particularmente adequado para ambientes de cozinha exigentes, suportando uma utilização intensiva e prolongada com máxima segurança.