

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: 17/05/2026

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



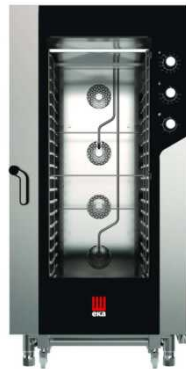
Acesso rapido
ao produto

Forno de convecção elétrico SMART Gastronomy 20 tabuleiros GN1/1 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF2011S	Modelo:	MKF2011S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKF2011S

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Alimentação eléctrica (V/F/Hz): 380-400V /3 F/ 50-60Hz
- Potência: 31,0 kW
- Temperatura: 100 - 275 (°C)
- Refeições: 300 - 400
- Capacidade do tabuleiro: 20 pcs. GN1/1
- Peso: 247,2 kg
- Dimensões: 930x1041x1900 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- Fabricado em Itália por um fabricante de renome mundial.
- Painel eletromecânico.
- Fácil de utilizar.
- Temporizador de cozedura de 10 a 120 minutos / infinito.
- Temperatura de 100 a 275°C.
- Vapor direto controlado por botão rotativo (5 passos).
- Câmara de cozedura em AISI 304.
- Vidro da porta inspecionável.
- Proteção contra a água: IPX4.
- Predisposição para lavagem manual.
- Certificação CB.
- Guia de 66, 68 e 80 mm, consoante o modelo.
- Recipiente de recolha de condensados, com escoamento na porta.
- Dobradiça com fecho de porta para aberturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Pés reguláveis.

