

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno Convector Elétrico 6 Tabuleiros GN2/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF621S	Modelo:	MKF621S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	108.2 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF621S
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de alta potência (18,4 kW) com capacidade para 6 tabuleiros GN2/1 e temperatura até 275 °C.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Conveter — Principais Vantagens

Este equipamento de convecção foi concebido para se tornar um pilar essencial em qualquer cozinha moderna, oferecendo precisão e eficiência. O design intuitivo com um painel eletromecânico e controlo rotativo para vapor direto em cinco passos facilita a operação, permitindo à sua equipa otimizar os tempos. A câmara interna, fabricada em aço inoxidável AISI 304, não só garante durabilidade e resistência à corrosão, como também assegura uma limpeza simplificada, crucial em ambientes de ritmo acelerado.

Com um temporizador ajustável de 10 a 120 minutos, ou opção de funcionamento contínuo, e uma ampla gama de temperaturas de 100°C a 275°C, este forno elétrico adapta-se a uma vasta diversidade de métodos de cozedura. A porta, com vidro inspecionável e dobradiça ajustável, garante segurança operacional, enquanto a proteção IPX4 contra água sublinha a sua robustez em ambientes exigentes. A predisposição para lavagem manual simplifica a manutenção diária, contribuindo para a longevidade do investimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, e cantinas, este forno de convecção é perfeito para assar, cozer e aquecer grandes volumes de alimentos, mantendo a qualidade e suculência dos pratos. A capacidade para seis tabuleiros GN2/1 torna-o adequado para operações de alta demanda, garantindo versatilidade na preparação de diversas refeições simultaneamente. A sua construção robusta e as funcionalidades pensadas para o uso contínuo asseguram um desempenho fiável em qualquer cozinha profissional que procure melhorar a produtividade e a consistência nos resultados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	380-400V / 3F / 50-60Hz
Potência	18,4 kW
Temperatura	100 – 275 °C

Característica	Detalhe
Capacidade Tabuleiro	6x GN2/1
Peso	108,2 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1041x850 mm
Material Câmara de Cozedura	AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Certificação	CB
Pés	Reguláveis

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Desenhado para cozinhas profissionais, este forno convector suporta até seis tabuleiros de formato GN2/1, permitindo uma gestão eficiente e um grande volume de confeção.

É possível controlar o nível de vapor durante a confeção?

Sim, o controlo de vapor direto é ajustável através de um botão rotativo, oferecendo cinco passos distintos para adaptar perfeitamente a humidade ao tipo de alimento.

Qual a gama de temperatura que o aparelho atinge?

Este forno opera numa vasta gama de temperaturas, desde os 100°C até aos 275°C, permitindo uma grande flexibilidade para diversos métodos culinários, desde cozeduras lentas a assados rápidos.

A limpeza do interior do forno é fácil?

Com a câmara de cozedura fabricada em aço inoxidável AISI 304 e predisposição para lavagem manual, a limpeza é um processo simples e rápido, essencial para manter os padrões de higiene.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Absolutamente. A robustez da sua construção, a certificação CB e a proteção IPX4, juntamente com pés reguláveis, asseguram que este forno está preparado para os desafios do dia-a-dia de uma cozinha industrial.