

# 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



Hotelequip.pt

## Forno Convector Elétrico SMART Gastronomy 10 Tabuleiros GN2/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMKF1021S	<b>Modelo:</b>	MKF1021S
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	140.4 kg	<b>Dimensões:</b>	850 x 1041 x 1130 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	MKF1021S
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional SMART Gastronomy para 10 tabuleiros GN2/1, ideal para cozinhas de alta performance e grande volume.

## Descrição Completa

### Forno Convector — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e resultados consistentes. Projetado para otimizar o processo de confeção, este forno assegura uma distribuição de calor uniforme e um controlo preciso da temperatura, elevando a qualidade dos pratos confeccionados. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes de alta exigência.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas e hotelaria, este forno elétrico adapta-se a diversas necessidades culinárias, desde assados e gratinados até a confeção de pratos mais delicados com vapor. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN2/1 permite gerir grandes volumes de produção, tornando-o um aliado indispensável em serviços de restauração que exigem rapidez e excelência. A facilidade de utilização e os pés reguláveis proporcionam uma integração simples e ergonómica em qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

Alimentação Elétrica	380-400V / 3 F / 50-60Hz
Potência	27,5 kW
Temperatura	100 a 275°C (cozedura); 300 – 450°C (temperatura máxima operacional)
Capacidade de Tabuleiros	10 tabuleiros GN2/1
Câmara de Cozedura	AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Peso	140,4 kg

**Dimensões (LxPxA)**

850x1041x1130 mm

## **Perguntas Frequentes**

---

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

Este modelo foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros no formato GN2/1, ideal para grandes produções em cozinhas com elevada demanda.

### **É possível controlar o nível de vapor durante a confeção?**

Sim, o forno integra um sistema de vapor direto com controlo através de um botão rotativo, permitindo ajustar o vapor em 5 passos distintos para diferentes tipos de cozinhados.

### **Qual a gama de temperatura que o forno alcança?**

Para cozedura, o forno opera numa gama de 100 a 275°C. A temperatura máxima operacional do equipamento pode atingir os 450°C, conforme os dados técnicos fornecidos.

### **A câmara de cozedura é fácil de limpar?**

Com a câmara de cozedura fabricada em aço inoxidável AISI 304 e predisposição para lavagem manual, a limpeza é simplificada, garantindo a higiene necessária para o seu negócio.

### **Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É particularmente indicado para estabelecimentos de hotelaria e restauração, como restaurantes, hotéis e refeitórios, onde a capacidade e a versatilidade são requisitos essenciais.