

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Conveter Eléctrico Profissional 6 Tabuleiros GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF611CBM	Modelo:	MKF611CBM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKF611CBM

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico profissional com capacidade para 6 tabuleiros GN1/1. Controlo Black Mask 7", 100 receitas programáveis. Ideal para cozinhas de elevada exigência.

Descricao Completa

Forno Convetor — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade deste forno convetor elétrico, concebido para as exigências da cozinha profissional. Equipado com a tecnologia Black Mask 7" e controlos eletrónicos intuitivos, este equipamento permite uma confeção precisa e otimizada, ideal para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade dos seus pratos. A sua construção robusta e funcionalidades avançadas garantem durabilidade e desempenho superiores.

Com um sistema de ventilação inteligente e controlo de humidade patenteado, este equipamento assegura uma distribuição uniforme do calor, proporcionando resultados de cozedura consistentes. A porta com vidro inspecionável facilita a monitorização dos alimentos, enquanto a sua capacidade de programação de até 100 receitas simplifica a operação diária, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional é ideal para restauração, hotelaria, pastelarias e outras operações de catering que necessitem de um equipamento fiável para cozinhar, assar e regenerar uma vasta gama de alimentos. Desde pequenos-almoços a jantares, passando por refeições de grupo, a sua flexibilidade adapta-se a diversas necessidades culinárias. A cozedura a vapor direta com regulação em 10 etapas oferece controlo excecional para pratos que requerem humidade específica, como padaria e pastelaria.

A capacidade para seis tabuleiros GN 1/1 é perfeita para operações de médio e grande volume, permitindo preparar múltiplas porções simultaneamente. A facilidade de programação e as funções de pré-aquecimento, manutenção e arrefecimento rápido contribuem para a otimização dos processos, aumentando a produtividade da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	380-400V / 3 F / 50-60Hz

Característica	Detalhe
Potência	7,8 kW
Temperatura	30 – 270 °C
Capacidade Tabuleiros	6 GN 1/1
Peso	70,8 kg
Dimensões (LxPxA)	500x930x700 mm
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Cozeções Programáveis	10 fases
Vapor Direto	Regulação em 10 etapas
Câmara de Cozedura	AISI 304
Proteção Contra Água	IPX4
Porta	Vidro inspecionável, Dobradiça com fecho regulável (60°, 90°, 120°, 180°)
Funcionalidades	Pré-aquecimento, Manutenção, Arrefecimento Rápido, Arranque retardado (até 24h)
Programação de Receitas	100 receitas
Outros	Tomada USB, Sistema HACCP, Pés reguláveis, Preparado para lavagem automática (opcional a pedido)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial?

Este forno foi desenhado para acomodar até 6 tabuleiros GN 1/1, sendo ideal para cozinhas de média a alta produção que necessitam de versatilidade e eficiência no processo de confeção.

É possível programar diferentes fases de cozedura?

Sim, o equipamento permite programar até 10 fases de cozedura distintas, oferecendo controlo total sobre o processo e garantindo resultados consistentes para uma ampla variedade de pratos.

Este modelo é adequado para cozedura a vapor?

Absolutamente. O forno inclui uma função de vapor direto com 10 níveis de regulação, perfeito para pratos que beneficiam de humidade controlada, preservando os nutrientes e o sabor dos alimentos.

Quais as vantagens do painel de controlo Black Mask?

O painel de controlo eletrónico Black Mask de 7" oferece uma interface intuitiva e de fácil utilização, simplificando a programação e o acompanhamento das cozeduras, e tornando a operação mais eficiente para qualquer operador.

Quais as principais características de segurança e higiene?

Este forno possui certificação IPX4 contra salpicos de água e está preparado para lavagem automática (opcional), assegurando uma limpeza fácil e rápida, além de integrar o sistema HACCP para máxima segurança alimentar.