

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Convector Elétrico Digital 10 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF1011CBM	Modelo:	MKF1011CBM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	95.2 kg	Dimensões:	500 x 930 x 970 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKF1011CBM

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com painel digital Black Mask 7", capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 e potentes 15,4 kW. Ideal para restaurantes e hotéis, garante cozedura precisa e consistente. Pés reguláveis.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais, este forno convector elétrico combina funcionalidade avançada com um design intuitivo. Permite um controlo preciso da temperatura e do vapor para garantir resultados de confeção consistentes e de alta qualidade. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 otimiza a produção, tornando-o ideal para operações com elevado volume de trabalho. É um equipamento robusto e fácil de usar, tornando-o um elemento essencial em qualquer cozinha moderna que procura eficiência e fiabilidade.

Aplicações Profissionais

Este versátil forno é a escolha perfeita para estabelecimentos de hotelaria e restauração, desde pequenos cafés a grandes restaurantes e cantinas. É especialmente adequado para a confeção de uma vasta gama de pratos, desde assados e gratinados a produtos de pastelaria e panificação. A sua tecnologia de ponta, incluindo a gestão de vapor e a capacidade de programação, oferece flexibilidade para chefs que procuram aperfeiçoar as suas técnicas culinárias e expandir a sua ementa com confiança. Este equipamento suporta a produção de refeições para cerca de 90 a 120 pessoas por serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	380-400V / 3F / 50-60Hz
Potência	15,4 kW
Temperatura	30 – 270 °C
Capacidade	10 tabuleiros GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	500x930x970 mm

Característica	Detalhe
Peso	95,2 kg
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Patentes	Airflowlogic™, Humilogic™
Receitas Programáveis	100
Pés	Reguláveis
Extras	Tomada USB, sistema HACCP, predisposição para sonda central e lavagem automática (opcionais)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno industrial e para que tipo de estabelecimentos é recomendado?

Este forno tem capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 e é ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais que necessitam de preparar entre 90 a 120 refeições por serviço.

Quais as principais tecnologias incorporadas para otimizar a confeitaria?

Incorpora as patentes Airflowlogic™ para uma distribuição de ar uniforme e Humilogic™ para gestão precisa da humidade, garantindo assim uma cozedura homogênea e eficiente.

É possível programar ciclos de confeitaria personalizados?

Sim, o equipamento permite programar até 10 fases de cozedura e armazenar até 100 receitas, com a possibilidade de arranque retardado até 24 horas.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e o vidro da porta inspecionável facilitam a limpeza. Além disso, existe predisposição para lavagem automática, como opção, que simplifica a manutenção.

Quais são os benefícios de ter um painel de controlo eletrónico "Black Mask"?

O painel de controlo eletrónico Black Mask 7" oferece uma interface intuitiva e de fácil utilização, permitindo um controlo preciso de todas as fases de cozedura, desde a temperatura ao vapor.