

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Convector Elétrico Digital 10 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA      |
| <b>Modelo</b> | 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.