

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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



Hotelequip.pt

## Forno Convector Eléctrico Industrial 11 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMKF1111BM	<b>Modelo:</b>	MKF1111BM
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	113.8 kg	<b>Dimensões:</b>	730 x 849 x 1130 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	MKF1111BM
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico industrial com capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1, painel Black Mask 7" e tecnologias Airflowlogic™ e Humilogic™.

## Descricao Completa

### forno convector elétrico — Forno Convector – Principais Vantagens

Este inovador forno combinado elétrico é projetado para otimizar a confeitaria em cozinhas profissionais, oferecendo um controlo eletrónico avançado e duas patentes exclusivas: Airflowlogic™ e Humilogic™. Com uma câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304, este equipamento garante durabilidade e higiene, sendo ideal para operações de alto volume em qualquer espaço de restauração. A sua facilidade de utilização e as funcionalidades programáveis tornam-no uma escolha eficiente para chefs exigentes.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas, pastelarias e hotéis, este equipamento de cozedura industrial destaca-se pela sua versatilidade. Com capacidade para 11 tabuleiros GN 1/1, permite preparar grandes quantidades de alimentos simultaneamente, desde assados e pratos cozidos a vapor até refeições mais delicadas. As funcionalidades de pré-aquecimento e arrefecimento rápido contribuem para um fluxo de trabalho mais dinâmico e eficaz, aumentando significativamente a produtividade da sua cozinha.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Tecnologias Patenteadas	Airflowlogic™, Humilogic™
Gama de Temperatura	30 a 270°C
Fases de Cozedura	10 programáveis
Vapor Direto	Regulação em 10 etapas (seletor Black Mask)
Funcionalidades	Pré-aquecimento, manutenção, arrefecimento rápido
Câmara de Cozedura	Aço inoxidável AISI 304

Característica	Detalhe
Porta	Vidro inspecionável, dobradiça com abertura regulável (60°, 90°, 120°, 180°)
Proteção contra Água	IPX4
Conectividade	Tomada USB
Padrões de Higiene	Sistema HACCP
Programação	Arranque retardado (até 24h), 100 receitas programáveis, manutenção programável
Pés	reguláveis
Alimentação Elétrica	380-400V / 3F / 50-60Hz
Potência	15,5 kW
Capacidade de Tabuleiros	11 tabuleiros GN 1/1
Peso	113,8 kg
Dimensões (LxPxA)	730x849x1130 mm
Recipiente de Condensados	Com escoamento na porta

## Perguntas Frequentes

### 1. Este forno convector é compatível com que tipo de tabuleiros?

Este equipamento foi concebido para tabuleiros GN 1/1, sendo ideal para padronizar e otimizar o seu processo de cozedura com a maioria dos recipientes gastronómicos.

### 2. Qual a principal vantagem do painel de controlo eletrónico Black Mask?

O painel de controlo Black Mask de 7 polegadas oferece uma interface intuitiva e fácil de usar, permitindo programar até 10 fases de cozedura e 100 receitas, garantindo precisão e repetibilidade nos resultados.

### 3. Quais são os benefícios das tecnologias Airflowlogic™ e Humilogic™?

Estas patentes exclusivas asseguram uma distribuição de ar e controlo de humidade otimizados, resultando numa cozedura mais uniforme e na preservação da textura e sabor dos alimentos.

#### **4. É possível programar o processo de cozedura com antecedência?**

Sim, o forno permite um arranque retardado programável até 24 horas e a possibilidade de programar a função de manutenção, proporcionando flexibilidade e eficiência na gestão do tempo na cozinha.

#### **5. Quais as medidas de segurança e higiene integradas no forno?**

O forno possui proteção contra a água IPX4 e cumpre com o sistema HACCP, garantindo um ambiente de trabalho seguro e padrões elevados de higiene na confeção de alimentos.