

# 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 de Convecção Elétrico 6 Tabuleiros GN2/1 BLACK MASK

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMKF621BM	<b>Modelo:</b>	MKF621BM
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	108.3 kg	<b>Dimensões:</b>	850 x 1035 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MKF621BM
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	18872

#### Outros Atributos

Marca: CLIMA

#### Preço Otimizado

9.280,30 €

#### Estado Otimização

pending

## Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico de alta performance para gastronomia, com 6 tabuleiros GN2/1, controlo eletrónico e tecnologia de otimização de fluxo de ar e humidade.

## Descricao Completa

### Forno convecção elétrico — Forno Conveter — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional é uma solução robusta e de alta performance, ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram eficiência e resultados excepcionais. O seu design pensado para a gastronomia permite cozinhar uma ampla variedade de pratos, desde assados a pastelaria, com controlo preciso da temperatura e humidade. A tecnologia avançada Airflowlogic™ e Humilologic™ garante uma distribuição uniforme do calor e um controlo exato do vapor, elevando a qualidade das suas preparações culinárias.

Concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, este aparelho oferece uma interface intuitiva através do seu painel de controlo eletrónico. Com capacidade para 6 tabuleiros GN2/1, é perfeito para produções de médio a grande volume, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 e a proteção IPX4 asseguram uma durabilidade prolongada e uma fácil manutenção, respondendo às exigências de higiene e segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

O forno de convecção elétrico com capacidade para 6 tabuleiros GN2/1 é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional. É particularmente adequado para:

- **Restaurantes e Cozinhas de Hotel:** Permite a preparação eficiente de grandes quantidades de alimentos, garantindo consistência e qualidade em cada refeição. É ideal para assados, guisados, gratinados e regeneração.
- **Serviços de Catering:** A sua capacidade e fiabilidade tornam-no essencial para eventos de grande escala, onde a produção rápida e uniforme é crucial.

- Pastelarias e Padarias: A funcionalidade de vapor direto e o controlo de temperatura são perfeitos para cozer pães, bolos e produtos de pastelaria com a humidade adequada e uma crosta perfeita.
- **Cantinas e Refeitórios:** A robustez e facilidade de operação garantem um serviço eficiente e a capacidade de servir um grande número de pessoas com pratos bem confeccionados.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Patentes	Airflowlogic™, Humilogic™
Gama de Temperatura	30 a 270°C
Fases de Cozedura	10 programáveis
Vapor Direto	Regulação em 10 etapas (seletor Black Mask)
Funções Adicionais	Pré-aquecimento, Manutenção, Arrefecimento Rápido
Câmara de Cozedura	AISI 304
Porta	Vidro inspecionável, dobradiça com fecho regulável (60°, 90°, 120°, 180°)
Proteção	IPX4 (contra água)
Conectividade	Tomada USB
Certificação	Sistema HACCP
Capacidade de Tabuleiros	6 x GN2/1
Alimentação Elétrica	380-400V / 3 F / 50-60Hz
Potência	15,5 kW
Peso	108,3 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1035x850 mm
Arranque Retardado	Programável até 24h
Receitas Programáveis	100

Característica	Detalhe
Pés	Reguláveis

## Perguntas Frequentes

---

### Qual é o tipo de energia utilizado por este equipamento?

Este aparelho funciona a eletricidade, sendo ideal para cozinhas com acesso a uma ligação de 380-400V trifásica, garantindo um desempenho consistente e potente para as suas necessidades de cozinha profissional.

### Quantos tabuleiros consigo cozinhar de uma só vez?

Tem capacidade para 6 tabuleiros GN2/1, o que o torna ideal para cozinhas de médio a grande volume, permitindo uma produção eficiente e a otimização do tempo de confeção.

### Posso programar diferentes fases de cozedura?

Sim, o aparelho permite programar até 10 fases de cozedura distintas, oferecendo flexibilidade total para confeccionar receitas complexas com controlo preciso de temperatura e vapor em cada etapa.

### É fácil de usar e de limpar este equipamento?

Foi concebido para ser fácil de utilizar, com um painel de controlo eletrónico *touchscreen* e funcionalidades como arranque retardado. A sua câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e a predisposição para lavagem automática simplificam significativamente a limpeza.

### Quais as características que garantem uma cozedura uniforme?

As patentes *Airflowlogic™* e *Humilogic™* asseguram uma otimização do fluxo de ar e um controlo preciso da humidade no interior do forno, resultando numa distribuição homogénea do calor e perfeição na cozedura de todos os alimentos.