

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Convector Eléctrico Gastronomia 10x GN2/1 BLACK MASK

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMKF1021BM	<b>Modelo:</b>	MKF1021BM
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MKF1021BM

### Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de 10 tabuleiros GN2/1, ideal para gastronomia. Controlo eletrónico, vapor direto e tecnologias de otimização de cozedura.

## Descricao Completa

### Forno Convector Profissional — Principais Vantagens

Este inovador forno de convecção elétrico foi concebido especificamente para as exigências da alta cozinha profissional. Com a sua tecnologia avançada e design intuitivo, permite uma confeção consistente e de elevada qualidade, ideal para restaurantes e serviços de catering que procuram eficiência e precisão. A integração de tecnologias patenteadas garante uma distribuição uniforme do calor e um controlo exato da humidade, elementos cruciais para resultados culinários excecionais.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, este equipamento multifuncional é capaz de lidar com uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados perfeitos a cozinhados a vapor e regeneração de pratos. A capacidade para dez tabuleiros GN2/1 torna-o numa solução robusta para operações de grande volume, garantindo que a sua equipa pode preparar refeições de forma rápida e com resultados uniformes, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Painel de controlo:	Eletrónico Black Mask 7"
Tecnologias Patenteadas:	Airflowlogic™, Humilogic™
Temperatura:	30 a 270°C
Fases de Cozedura Programáveis:	10
Vapor Direto:	Sim, com regulação (10 etapas)
Câmara de Cozedura:	Aço Inoxidável AISI 304
Proteção contra Água:	IPX4
Conectividade:	Tomada USB
Segurança Alimentar:	Sistema HACCP

Arranque Retardado:	Até 24 horas
Receitas Programáveis:	100
Pés:	Reguláveis
Alimentação:	380-400V /3 F/ 50-60Hz
Potência:	31,0 kW
Capacidade:	10 tabuleiros GN2/1
Peso:	40,4 kg
Dimensões (LxPxA):	850x1035x1130 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima deste forno industrial?**

O aparelho acomoda até 10 tabuleiros Gastronorm GN2/1, sendo ideal para cozinhas com elevado volume de produção diária.

### **É possível programar receitas personalizadas?**

Sim, o forno permite programar até 100 receitas diferentes, garantindo a padronização e consistência dos seus pratos.

### **Como o sistema de vapor funciona neste equipamento?**

Possui um sistema de vapor direto com regulação em 10 etapas, o que confere controlo preciso sobre a humidade durante a cozedura para pratos mais suculentos.

### **Quais as vantagens das tecnologias Airflowlogic™ e Humilogic™?**

As patentes Airflowlogic™ assegura uma distribuição de ar otimizada, enquanto a Humilogic™ gere a humidade, resultando em cozeduras uniformes e perfeitas texturas dos alimentos.

### **Este equipamento possui funcionalidades de segurança alimentar?**

Sim, o forno integra o sistema HACCP, um recurso essencial para a segurança e higiene alimentar em qualquer ambiente profissional.