

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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.

Regenerador de Fornos Black Mask, 12 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKM1211	Modelo:	MKM1211
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	730 x 875 x 770 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKM1211
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18888

Outros Atributos

Marca: CLIMA

Preço Otimizado

3.596,76 €

Estado Optimização

pending

Descricao Resumida

Regenerador elétrico industrial para 12 tabuleiros GN 1/1, mantém alimentos a +65°C a +85°C, compatível com fornos Black Mask.

Descricao Completa**Regenerador GN 1/1 — Principais Vantagens**

Este aquecedor elétrico foi concebido para manter a perfeição dos seus pratos, assegurando que cada refeição servida mantém as suas características organolépticas ideais. Com um controlo de temperatura preciso, permite a criação de intervalos térmicos para preparar e servir alimentos já cozinhados, garantindo a sua integridade e sabor. É o complemento perfeito para cozinhas de grande volume, compatível exclusivamente com fornos Black Mask, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos serviços.

Aplicações Profissionais

O regenerador é uma solução inestimável para cantinas, serviços de catering, restaurantes e hotéis que procuram otimizar a gestão de tempo sem comprometer a excelência culinária. Ideal para manter grandes quantidades de alimentos na temperatura de serviço correta, evita o arrefecimento ou a perda de humidade, crucial para a satisfação do cliente. Garanta a conservação dos seus produtos entre +65°C e +85°C, mantendo-os frescos e apetitosos para o momento de servir.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Forno Compatível	Black Mask
Capacidade	12 Tabuleiros GN 1/1
Distância entre carris	75 mm

Característica	Detalhe
Temperatura de Conservação	+65°C a +85°C
Potência	600 W
Dimensões (LxPxA)	730x875x770 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a função principal de um regenerador de alimentos?

A função essencial de um regenerador de alimentos é manter pratos previamente cozinhados na temperatura de serviço ideal, preservando a sua qualidade e impedindo que sequem ou arrefeçam, até ao momento de serem servidos.

2. Este regenerador é compatível com qualquer modelo de forno?

Não, este regenerador elétrico foi concebido especificamente para funcionar em conjunto com fornos da marca Black Mask, garantindo uma integração perfeita e um desempenho otimizado.

3. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais do uso deste equipamento?

Cantinas, serviços de catering, restaurantes, e hotéis são os principais beneficiários deste equipamento, pois permite servir um grande volume de refeições com qualidade constante e eficiência.

4. Qual é a capacidade máxima de tabuleiros que este regenerador suporta?

Este modelo de regenerador tem capacidade para um máximo de 12 tabuleiros GN 1/1, possuindo uma distância entre carris de 75 mm, ideal para uma organização eficaz dos alimentos.

5. Como é feito o controlo da temperatura neste regenerador?

O aparelho dispõe de um regulador de temperatura que permite ajustar a faixa térmica entre +65°C e +85°C, para manter os alimentos na condição desejada até ao momento do consumo.