

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



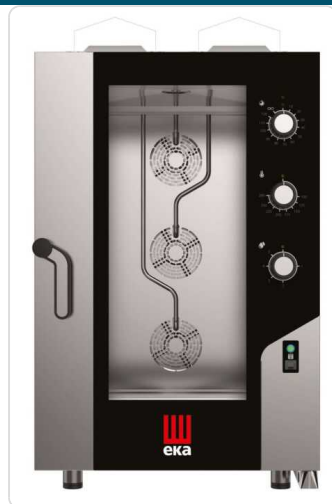
Hotelequip.pt

## Forno de convecção a gás SMART Gastronomy 11 tabuleiros GN1/1 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMKF1111GS	<b>Modelo:</b>	MKF1111GS
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MKF1111GS

### Descricao Resumida

## Dados técnicos

- Alimentação eléctrica (V/F/Hz): 230V /1 F/ 50-60Hz
- Potência: 17,5 kW
- Temperatura: 100 - 260 (°C)
- Refeições: 165 - 220
- Capacidade do tabuleiro: 11 pcs. GN1/1
- Peso: 141 kg
- Dimensões: 730x855x1231 (LxPxA) mm

## Descricao Completa

### Características técnicas

- Fabricado em Itália por um fabricante de renome mundial.
- Painel eletromecânico.
- Fácil de utilizar.
- Temporizador de cozedura de 10 a 120 minutos / infinito.
- Temperatura de 100 a 260°C.
- Vapor direto controlado por botão rotativo (5 passos).
- Câmara de cozedura em AISI 304.
- Vidro da porta inspecionável.
- Proteção contra a água: IPX4.
- Predisposição para lavagem manual.
- Certificação CB.
- Guia de 66, 68 e 80 mm, consoante o modelo.
- Recipiente de recolha de condensados, com escoamento na porta.
- Dobradiça com fecho de porta para aberturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Pés reguláveis.

