

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



Forno de Convecção a Gás SMART Gastronomy 5 Tabuleiros GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF511GS	Modelo:	MKF511GS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	89 kg	Dimensões:	730 x 855 x 801 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF511GS
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fornece cozedura uniforme e eficiente para 5 tabuleiros GN1/1, com controlo preciso de temperatura e vapor. Solução robusta e fiável para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno convector a gás — Forno Convector – Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e cozinhas de grande volume, este forno convector a gás representa uma solução robusta e altamente eficiente. Permite uma confeção uniforme e precisa, garantindo resultados culinários de excelência. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura a durabilidade e a conformidade com as mais exigentes normas de higiene, cruciais em ambientes profissionais.

A facilidade de operação é um dos pontos fortes deste equipamento. O painel eletromecânico e o controlo de vapor direto em cinco passos proporcionam uma gestão intuitiva do processo de cozedura. A estrutura foi pensada para otimizar o fluxo de trabalho, desde a programação do temporizador até à limpeza, tornando-o um aliado indispensável para qualquer chef ou equipa de cozinha.

Aplicações Profissionais

Este aparelho destaca-se em diversas aplicações, como a confeção de pratos gastronómicos complexos e assados de grande volume. É ideal para padarias e pastelarias que necessitem de um aquecimento constante e húmido, proporcionando um dourado perfeito e texturas irresistíveis. A versatilidade do aparelho permite explorar uma vasta gama de técnicas culinárias com consistência.

A sua capacidade para cinco tabuleiros GN1/1 o torna apropriado para operações de catering, serviços de banquetes e cozinhas centrais. A possibilidade de cozedura em temperaturas elevadas, aliada ao vapor direto, é uma vantagem inestimável para a preparação de carnes, peixes, vegetais e até mesmo pão. É um investimento que se traduz em eficiência e qualidade na apresentação dos seus pratos.

Características Técnicas

Alimentação Eléctrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	9,3 kW
Temperatura de Operação	100 – 260 °C

Capacidade de Tabuleiros	5 x GN1/1
Pessoas Servidas	75 – 100
Peso	89 kg
Dimensões (LxPxA)	730x855x801 mm
Construção da Câmara	Aço Inoxidável AISI 304
Controlo de Vapor	Direto, 5 passos
Proteção contra Água	IPX4
Recipiente de Condensados	Com escoamento na porta
Porta	Vidro inspecionável, dobradiça com fecho regulável
Pés	Reguláveis

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um forno convector a gás comparado com um elétrico?

Os fornos a gás oferecem um aquecimento rápido e uma distribuição de calor eficiente, o que pode resultar em menores custos operacionais a longo prazo, especialmente em regiões onde o gás é mais económico. Além disso, proporcionam uma melhor resposta a mudanças de temperatura.

Este forno é adequado para cozinhar grandes quantidades de alimentos?

Sim, com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1, este forno foi projetado para cozinhar para grupos de 75 a 100 pessoas, sendo ideal para serviços de restauração que exigem alta produtividade.

Como funciona o sistema de vapor direto?

O sistema de vapor direto é controlado por um botão rotativo com cinco passos, permitindo adicionar a quantidade exata de vapor necessária para cada receita. Esta funcionalidade é crucial para assados húmidos, pães crocantes e outros pratos que beneficiem da humidade controlada.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e a predisposição para lavagem manual facilitam bastante a manutenção e limpeza do forno, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Posso ajustar a altura do forno?

Sim, os pés reguláveis permitem ajustar a altura do forno, adaptando-o às necessidades ergonómicas da sua cozinha e facilitando a integração com outros equipamentos de bancada.