

# 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: 22/06/2026

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

## Forno Convector a Gás para Gastronomia 7 Tabuleiros GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMKF711GS	<b>Modelo:</b>	MKF711GS
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	108 kg	<b>Dimensões:</b>	730 x 855 x 951 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	MKF711GS
<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	19332

**Outros Atributos**

Marca: CLIMA

**Preço Otimizado**

6.464,28 €

**Estado Otimização**

pending

**Descricao Resumida**

Forno convetor a gás profissional com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1. Ideal para restaurantes e hotelaria, oferece controlo preciso de temperatura e vapor.

**Descricao Completa****Forno Convetor — Principais Vantagens**

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar os processos de confeção na sua cozinha profissional. Com a sua capacidade de 7 tabuleiros GN 1/1, permite preparar uma vasta gama de pratos com controlo preciso de temperatura e vapor direto, assegurando resultados superiores e consistentes.

A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o painel eletromecânico simplifica a operação. O temporizador ajustável e o vapor direto em cinco passos oferecem flexibilidade para as mais diversas receitas, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados.

**Aplicações Profissionais**

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que procuram um forno convetor a gás fiável e de alto desempenho. A sua versatilidade permite abordar uma ementa variada, desde a preparação de carnes e peixes até vegetais e guarnições, sempre com a máxima eficiência e qualidade. É uma ferramenta indispensável para chefs que exigem precisão e rendimento em ambientes de ritmo acelerado.

**Características Técnicas**

Alimentação Elétrica 230V / 1F / 50-60Hz

Potência 13,5 kW

Temperatura 100 - 260 °C

Capacidade 7 tabuleiros GN 1/1

Peso	108 kg
Dimensões (LxPxA)	730x855x951 mm
Proteção contra Água	IPX4
Câmara de Cozedura	AISI 304
Pés	Reguláveis

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?**

Este forno foi concebido para acomodar até 7 tabuleiros no formato GN 1/1, ideal para operações de média a grande escala em cozinhas profissionais. Esta capacidade permite uma confeção eficiente e em grande volume.

### **É possível controlar o nível de vapor durante a confeção?**

Sim, o forno possui controlo de vapor direto em cinco passos, ajustável através de um botão rotativo. Esta funcionalidade permite adaptar o nível de humidade necessário para cada tipo de prato.

### **Qual a gama de temperatura que pode ser ajustada neste equipamento?**

O forno oferece uma ampla gama de temperaturas, de 100°C a 260°C, o que o torna versátil para diversas técnicas culinárias, desde assados lentos a cozedura rápida.

### **O forno é fácil de limpar após a utilização diária?**

Sim, a câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI 304, material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Além disso, o equipamento possui predisposição para lavagem manual, simplificando a manutenção.

### **Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de um forno convetor a gás robusto e com elevada capacidade de produção. A sua fiabilidade e eficiência são um grande trunfo para qualquer cozinha profissional.