

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno Convector a Gás Profissional 11 Tabuleiros GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF1111GBM	Modelo:	MKF1111GBM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	141 kg	Dimensões:	730 x 855 x 1231 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF1111GBM
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Forno convector a gás profissional com capacidade para 11 tabuleiros GN1/1, painel de controlo eletrónico 7" e tecnologias de vapor avançadas para cozedura precisa e fidedigna.

Descricao Completa

Explore a eficiência do forno convector a gás, uma solução robusta e moderna para cozinhas de alta demanda em restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração. Este equipamento de elevado desempenho foi concebido para otimizar as suas operações de confeção, oferecendo resultados consistentes e de excelência. Com um painel de controlo eletrónico intuitivo, a gestão das suas preparações culinárias torna-se simples e precisa, garantindo um controlo total sobre cada prato.

Este forno industrial distingue-se pela sua tecnologia inovadora, incluindo as patentes Airflowlogic™ e Humilogic™, que asseguram uma distribuição de ar e humidade perfeitas no interior da câmara de cozedura. Prepare uma vasta gama de alimentos, desde assados a vaporizados, mantendo a textura e o sabor ideais. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente profissional. A funcionalidade de arranque retardado programável e as múltiplas fases de cozedura oferecem flexibilidade incomparável, adaptando-se a qualquer método de preparação.

Forno Convector a Gás — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O funcionamento a gás oferece uma alternativa económica e potente para as suas necessidades de confeção.
- **Controlo Preciso:** Painel eletrónico e seletor de vapor com 10 etapas para regulação exata da temperatura e humidade.
- **Durabilidade Superior:** Câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e proteção IPX4 contra água, garantindo uma longa vida útil.
- **Versatilidade Culinária:** Capaz de operar entre 30 a 260°C e com 10 fases de cozedura programáveis, adapta-se a diversas técnicas.
- **Operação Simplificada:** Software intuitivo e funcionalidades como pré-aquecimento e arrefecimento rápido agilizam o trabalho diário.

Aplicações Profissionais

Este equipamento para cozinha de restauração é a escolha perfeita para estabelecimentos que necessitam de um aparelho fiável e potente. É ideal para confeccionar grandes volumes de refeições em restaurantes com serviço à la carte, hotéis de grande capacidade, centros de eventos e catering. A sua capacidade para 11 tabuleiros GN1/1 permite otimizar o espaço e o tempo de preparação, sendo igualmente adequado para pastelarias e padarias que procuram versatilidade na confeção de

produtos diversos. A opção de sonda central e lavagem automática realça a sua adequação em ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene e eficiência, como cantinas, refeitórios industriais e cozinhas de produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Forno	Convecção a Gás
Painel de Controlo	Eletrónico 7" (Black Mask)
Patentes Tecnológicas	Airflowlogic™, Humilogic™
Faixa de Temperatura	30 a 260°C
Fases de Cozedura	10 programáveis
Vapor Direto	Regulação em 10 etapas
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Porta	Vidro inspecionável, dobradiça com fecho (60°, 90°, 120°, 180°)
Conectividade	Tomada USB
Sistema de Gestão	HACCP
Arranque Retardado	Programável até 24h
Programação de Receitas	100 receitas
Pés	Reguláveis
Alimentação Elétrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	17,5 kW
Capacidade de Tabuleiros	11 unidades GN1/1
Peso	141 kg
Dimensões (LxPxA)	730x855x1231 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de tabuleiros deste modelo de forno?

Este forno de convecção tem capacidade para 11 tabuleiros GN1/1, o que o torna ideal para cozinhas que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos.

2. Quais as principais características do painel de controlo?

O painel de controlo é eletrónico e dispõe de um ecrã de 7 polegadas, permitindo uma gestão intuitiva e precisa das 10 fases de cozedura programáveis e do sistema de vapor direto.

3. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeito para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram um aparelho de cozinha de alto desempenho, robusto e versátil para uma variedade de preparações culinárias.

4. Quais as vantagens das patentes Airflowlogic™ e Humilogic™?

Estas tecnologias exclusivas garantem uma distribuição otimizada do fluxo de ar e um controlo preciso da humidade dentro do forno, resultando em cozeduras mais uniformes e alimentos com melhor textura.

5. O forno possui sistema de segurança e higiene?

Sim, o equipamento integra um sistema HACCP para segurança alimentar e possui proteção IPX4 contra salpicos de água, facilitando a limpeza e manutenção.