

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno de convecção a gás BLACK MASK Gastronomia 20 tabuleiros GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF2011GBM	Modelo:	MKF2011GBM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKF2011GBM

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Alimentação eléctrica (V/F/Hz): 230V /1 F/ 50-60Hz
- Potência: 30,0 kW
- Temperatura: 30 - 260 (°C)
- Refeições: 300 - 400
- Capacidade do tabuleiro: 20 pcs. GN1/1
- Peso: 277 kg
- Dimensões: 930x1160x2060 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- Fabricado em Itália por um fabricante de renome mundial.
- Painel de controlo eletrónico Black Mask 7".
- Duas patentes: Airflowlogic™, Humilogic™.
- Fácil de utilizar.
- Temperatura de 30 a 260°C.
- 10 fases de cozedura programáveis.
- Vapor direto com regulação através do seletor Black Mask (10 etapas).
- Pré-aquecimento.
- Manutenção.
- Arrefecimento rápido.
- Câmara de cozedura AISI 304.
- Vidro da porta inspecionável.
- Proteção contra a água: IPX4.
- Tomada USB.
- Sistema HACCP.

- Predisposição para sonda central (Opção a pedido).
- Preparado para lavagem automática (Opção a pedido).
- Recipiente de recolha de condensados, com escoamento na porta.
- Dobradiça com fecho de porta para abertura regulável a 60°, 90°, 120°, 180°.
- Arranque retardado programável até 24 h.
- Possibilidade de programar o mantenedor.
- Receitas programáveis: 100.
- Pés reguláveis.