

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno de Convecção a Gás Profissional GN1/1 5 Tabuleiros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMKF511GBM	<b>Modelo:</b>	MKF511GBM
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	89 kg	<b>Dimensões:</b>	730 x 855 x 801 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MKF511GBM
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	19346

**Outros Atributos**

Marca: CLIMA

**Preço Otimizado**

6.985,46 €

**Estado Otimização**

pending

**Descricao Resumida**

Forno de convecção a gás profissional com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1. Painel eletrônico e 100 receitas programáveis para máxima eficiência.

**Descricao Completa****forno convecção a gás — Forno a Gás — Principais Vantagens**

Este formidável equipamento de convecção a gás é uma solução robusta e versátil, ideal para qualquer cozinha profissional exigente. Concebido para otimizar os processos de convecção, oferece uma precisão inigualável na temperatura e controlo de vapor, resultando em pratos perfeitamente cozinhados. A sua interface intuitiva e funcionalidades avançadas permitem uma operação eficiente e resultados consistentes, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.

O design integra tecnologias patenteadas para melhorar a circulação do ar e o controlo da humidade, garantindo uma distribuição uniforme do calor e a retenção ideal da suculência dos alimentos. Este aparelho representa um investimento inteligente para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade da sua culinária e a eficiência operacional.

**Aplicações Profissionais**

Ideal para restaurantes, pastelarias, serviços de catering e hotéis, este forno de convecção adapta-se a uma vasta gama de necessidades culinárias. A sua capacidade para cinco tabuleiros GN1/1 torna-o perfeito para produções de médio a grande volume, sendo capaz de lidar com a convecção de carnes, aves, peixe, vegetais e produtos de padaria e pasteleria com excelência.

As funcionalidades de programação e a câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 asseguram a durabilidade e a facilidade de limpeza, fundamentais em cozinhas com elevada exigência sanitária e operacional. É a ferramenta essencial para chefs que buscam precisão, fiabilidade e versatilidade.

**Características Técnicas**

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	9,3 kW
Capacidade	5 tabuleiros GN1/1
Temperatura	30 – 260 °C
Receitas Programáveis	100
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304
Painel de Controlo	Eletrónico 7"
Proteção contra água	IPX4
Tomada	USB
Peso	89 kg
Dimensões (LxPxA)	730x855x801 mm
Pés	Reguláveis

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este forno é adequado para que tipo de confeitaria em hotelaria?

Sim, este forno é excepcionalmente versátil, sendo ideal para uma ampla gama de aplicações gastronómicas, desde assados e grelhados a cozidos no vapor e regeneração de alimentos, garantindo resultados de alta qualidade em operações de hotelaria.

### 2. Quais as vantagens do sistema de controlo de vapor?

O sistema de vapor direto com regulação em 10 etapas, aliado à tecnologia patenteada Humilogic™, permite um controlo preciso da humidade na câmara, essencial para manter a suculência e o sabor dos alimentos, além de otimizar a confeitaria de pães e produtos de pastelaria.

### 3. É possível programar ciclos de cozedura específicos?

Com 10 fases de cozedura programáveis e capacidade para 100 receitas, este forno oferece total flexibilidade para criar e memorizar programas personalizados, assegurando a consistência e a padronização dos pratos, algo crucial em qualquer estabelecimento profissional.

### 4. A manutenção e limpeza do forno são complicadas?

A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e a predisposição para lavagem automática tornam a limpeza e manutenção do forno mais simples e higiénicas, minimizando o tempo de inatividade e garantindo a conformidade com as normas HACCP.

#### **5. Que tipo de assistência técnica posso esperar para este equipamento?**

O equipamento inclui um painel de controlo eletrónico com tomada USB para diagnóstico e atualização, facilitando o suporte técnico e garantindo a longevidade e o bom funcionamento do forno em todas as suas operações diárias.