

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



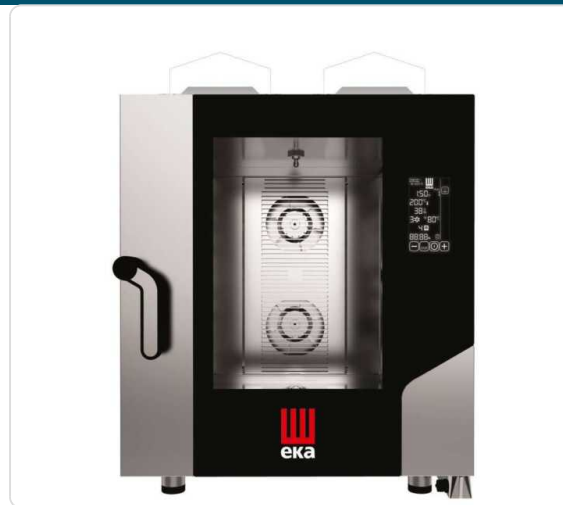
Hotelequip.pt

## Forno de convecção a gás BLACK MASK Gastronomia 7 prateleiras GN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMKF711GBM	<b>Modelo:</b>	MKF711GBM
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MKF711GBM

### Descricao Resumida

## Dados técnicos

- Alimentação eléctrica (V/F/Hz) : 230V /1 F/ 50-60Hz
- Potência: 13,5 kW
- Temperatura: 30 - 260 (°C)
- Refeições: 105 - 140
- Capacidade do tabuleiro: 7 pcs. GN1/1
- Peso: 108 kg
- Dimensões: 730x855x951 (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.