

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

## Forno elétrico de convecção ELECTRÓNICO com VAPOR 11 tabuleiros GN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEKF1111EUD	<b>Modelo:</b>	EKF1111EUD
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EKF1111EUD

### Descricao Resumida

- Dobradiças da porta reguláveis.
- Tabuleiro de recolha de condensação amovível (na porta).
- Possibilidade de sobreposição.
- Preparado para lavagem manual + automática.
- Preparado para sonda de núcleo.
- Passo da guia GN1/1 de 68mm.
- Tabuleiros não incluídos.
- Tipo de cozedura: Ventilada
- Potência: 16.0Kw
- Tensão: 380V
- Dimensões exteriores: 935x930x1150 mm
- Motores: 2 Bidireccionais
- Capacidade para 11 tabuleiros GN1/1

## Descricao Completa

- Fabricado em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior.
- Possui as mais exigentes certificações IPX3 e CB.
- Arranque retardado programável.
- Forno elétrico de convecção comtermóstato decontrolode temperatura de 50 a 270°C por sonda digital.
- Porta série para ligação a PC.
- 99 programas e 4 fases programáveis.
- Porta ventilada com vidro inspecionável e abertura lateral.
- Motor ventilador bidirecional.
- Sistema de arrefecimento forçado dos componentes internos.
- Forno elétrico de convecção com vapordireto com regulação automática por meio de seletor com botão de visualização LED de 10 posições.