

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

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

Forno elétrico de convecção TOUCH CONTROL com VAPOR 11 tabuleiros GN1/1

Informações do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|-----------|
| SKU: | CHEKF1111TC | Modelo: | EKF1111TC |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificações

| | |
|---------------|-----------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | EKF1111TC |

Descrição Resumida

- Dobradiças da porta ajustáveis.

- Tabuleiro de recolha de condensação amovível (na porta).
- Tubo de ligação dupla para a entrada de água (normal ou com abrillantador).
- Preparação para sonda cardíaca.
- 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 IPX5 e CB.
- Arranque retardado programável com arranque em 24 horas.
- Controlo de temperatura de 30 a 260°C por sonda digital.
- Vapor direto com regulação automática através de seletor Touch Control com display de 10 posições.
- Painel de controlo TOUCH CONTROL em vidro serigrafado no lado direito da porta.
- Painel de controlo em 10 idiomas.
- Porta ventilada com vidro de inspeção e abertura lateral.
- Motor ventilador bidirecional.
- Sistema de arrefecimento forçado dos componentes internos.
- Guia de 68 mm.
- Porta USB para carregamento de receitas e dados HACCP.
- Menu com 240 receitas que podem ser memorizadas (40 seleccionadas de série e 200 programadas pelo cliente).