

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Combinado Gás Digital Full Touch 6x GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHCMFG6-HUWU	Modelo:	CMFG6-HUWU
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	130 kg	Dimensões:	630 x 440 x 490 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CMFG6-HUWU

Descricao Resumida

Forno combinado a gás digital de 6 tabuleiros GN1/1 para cozinhas profissionais. Controle de humidade e lavagem automática para eficiência máxima.

Descricao Completa

Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento MBM foi concebido para revolucionar a sua cozinha profissional. Com a sua tecnologia inteligente, garante resultados de confeção consistentes e repetíveis, cruciais para a excelência gastronómica. A interface Full Touch facilita a operação, permitindo à sua equipa cozinhar com precisão e eficiência. Ideal para fritar, grelhar, assar e cozinhar a vapor, este aparelho é uma solução versátil para qualquer estabelecimento que procure otimizar a sua produção.

Aplicações Profissionais

O forno convetor combinado é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um desempenho superior. A sua capacidade de trabalhar com tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm, com uma distância de 70 mm entre guias, maximiza a utilização do espaço da câmara de cocção. Com controlo de humidade e um sistema de lavagem automático, assegura que, desde pastelarias a charcutarias, os alimentos são preparados na perfeição e a higiene é mantida sem esforço.

Características Técnicas

Capacidade	6 Tabuleiros GN1/1 ou 6 Tabuleiros 600x400 mm
Tipo de Gás	Gás Natural
Potência	12,5 kW
Voltagem	230 V
Dimensões Câmara (LxPxA)	630x440x490 mm
Dimensões Exteriores (LxPxA)	890x795x720h mm
Peso	130 Kg
Distância entre Guias	70 mm

Material da Câmara	Aço inoxidável AISI304
Proteção	IPX5

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno aceita?

Este forno profissional foi desenhado para acomodar até 6 tabuleiros GN1/1 ou 6 tabuleiros de 600x400 mm, oferecendo grande flexibilidade para diversos tipos de confeitaria em cozinhas com elevada demanda.

2. O forno possui sistema de limpeza automático?

Sim, o forno está equipado com um sistema de lavagem automático integrado de série, garantindo uma manutenção prática e eficaz, e promovendo a higiene constante no ambiente de trabalho.

3. É possível controlar a humidade durante a confeitaria dos alimentos?

Certamente. O equipamento integra um controlo de percentagem de humidade na câmara de cocção, permitindo ajustar com precisão as condições para cada tipo de alimento, resultando em pratos mais saborosos e suculentos.

4. Quais as vantagens da tecnologia MBM neste forno?

A tecnologia inteligente MBM foi desenvolvida para assegurar resultados de confeitaria maximizados e consistentemente perfeitos. Inclui diversas funcionalidades que otimizam o processo culinário, desde a eficiência energética até à facilidade de utilização.

5. Consigo utilizar este forno para diferentes métodos de cozimento?

Absolutamente. Este forno combinado oferece uma grande versatilidade, permitindo realizar uma vasta gama de técnicas culinárias, como grelhar, fritar, assar, saltar, fumar e cozinhar a vapor, entre outras, tornando-o um pilar essencial para qualquer cozinha industrial.