

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno Combinado a Gás Digital 10 GN1/1 para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHCMFG10-HUWU-GP	<b>Modelo:</b>	CMFG10-HUWU-GP
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	155 kg	<b>Dimensões:</b>	630 x 440 x 710 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	CMFG10-HUWU-GP

### Descricao Resumida

Forno combinado a gás digital, 10 GN1/1, com controlo de humidade e lavagem automática para máxima eficiência na cozinha profissional.

## Descricao Completa

### Forno Combinado de Gás — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido com tecnologia inteligente para otimizar os seus resultados e garantir confeções perfeitas e repetíveis, essenciais em qualquer cozinha profissional. O painel Full Touch assegura uma utilização intuitiva, permitindo-lhe controlar com precisão o processo de confeção. A versatilidade é um dos seus pontos fortes, sendo capaz de assar, fritar, grelhar, saltear, cozer a vapor, entre outras funções.

O seu design compacto torna-o adaptável a diversos espaços, e a capacidade de trabalhar com tabuleiros GN1/1 ou de 600x400 mm, com uma distância entre guias de 70 mm, maximiza o aproveitamento da câmara de confeção. A eficiência e o baixo consumo energético são garantidos pelo seu elevado isolamento térmico, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento. Adicionalmente, o sistema de lavagem automática integrado simplifica a limpeza, e o controlo percentual de humidade na câmara assegura pratos sempre suculentos e saborosos.

### Aplicações Profissionais

Este forno profissional a gás é a solução ideal para restaurantes, hotéis, e outros estabelecimentos de restauração que procuram um equipamento de alta performance e multifuncionalidade. Desde a confeção de grandes quantidades de alimentos em eventos de catering até à preparação diária de ementas variadas, a sua capacidade de adaptação garante um fluxo de trabalho eficiente. A possibilidade de cozinhar com precisão total, mantendo a humidade ideal, é crucial para a qualidade dos pratos servidos, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

### Características Técnicas

Capacidade	10 Tabuleiros GN1/1 ou 10 Tabuleiros 600x400 mm
Tipo	Gás
Potência	19,5 kW
Tensão	230 V

Dimensões Câmara de Confeção	630x440x710h mm
Dimensões Exteriores	890x795x980h mm
Peso	155 Kg
Controlo de Humidade	Sim, integrado
Sistema de Lavagem	Automático
Estrutura da Câmara	Aço inoxidável AISI304 com cantos arredondados

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este forno pode ser utilizado com diferentes tipos de tabuleiros?

Sim, o forno é versátil e permite a utilização tanto de tabuleiros GN1/1 como de tabuleiros de 600x400 mm, oferecendo flexibilidade para diversas necessidades de confeção.

### 2. Qual a vantagem do controlo de humidade?

O controlo de humidade permite manter a suculência e o sabor dos alimentos, sendo crucial para a confeção de pratos que requerem um ambiente húmido, como assados e cozeduras a vapor.

### 3. O sistema de lavagem automática é eficiente?

Sim, o sistema de lavagem automática integrado de série garante uma limpeza fácil e profunda, economizando tempo e esforço na manutenção diária do equipamento.

### 4. Qual o tipo de energia utilizada?

Este modelo específico funciona a gás propano, mas é parte de uma gama que inclui versões elétricas e a gás, proporcionando opções de acordo com a sua infraestrutura.

### 5. Onde é que este forno se encaixa melhor?

Devido à sua versatilidade e capacidade, é ideal para cozinhas de restaurantes, hotelaria, catering e outros espaços de restauração profissional que necessitem de um equipamento robusto e multifuncional.