

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Combinado a Gás Digital Full Touch 6 GN1/1 ou 60x40

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CMFG6-HUWU-GP

Descricao Resumida

Forno combinado a gás de 12.5 kW com painel Full Touch e capacidade para 6 tabuleiros GN1/1. Controlo de humidade e lavagem automática incluídos.

Descricao Completa

Tecnologia Combinada — Principais Vantagens

Este equipamento representa a vanguarda na confeção profissional, combinando tecnologia inovadora com uma facilidade de utilização notável. Concebido para oferecer resultados culinários impecáveis e repetíveis, este modelo otimiza cada processo, desde assar e fritar até cozer a vapor e fumados. A interface intuitiva Full Touch garante um controlo preciso, enquanto a versatilidade de trabalhar com tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm o torna adaptável a diversas necessidades de cozinha. A câmara de confeção, em aço inoxidável AISI304, é soldada com cantos arredondados, facilitando a limpeza e manutenção.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume que procuram eficiência e qualidade superior. A capacidade de controlo de humidade de série garante pratos suculentos e saborosos, desde carnes e peixes a produtos de pastelaria e padaria. A sua construção robusta e a tecnologia de queimadores PREMIX asseguram um desempenho potente e um baixo consumo, traduzindo-se em poupanças significativas e uma operação ambientalmente sustentável. O sistema de lavagem automático integrado garante o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	6 Tabuleiros GN1/1 ou 6 Tabuleiros 600x400 mm
Tipo de Gás	Propano
Potência	12,5 kW
Voltagem	230 V
Dimensões da Câmara de Confeção	630x440x490h mm

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores	890x795x720h mm
Peso	130 Kg
Controlo de Humidade	De série
Lavagem Automática	Incorporada de série
Material da Câmara	Aço inoxidável AISI304
Proteção	IPX5 contra jatos de água

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este aparelho pode acomodar?

Este forno foi concebido para acomodar até 6 tabuleiros GN1/1 ou, alternativamente, 6 tabuleiros de 600x400 mm, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de confeção.

2. É possível controlar a humidade durante o processo de confeção?

Sim, o equipamento integra um sistema de controlo de percentagem de humidade de série na câmara de confeção, permitindo otimizar a hidratação dos alimentos.

3. O aparelho possui um sistema de limpeza facilitado?

Com certeza. Este forno dispõe de um sistema de lavagem automática incorporado de série, simplificando a manutenção e garantindo a higiene diária sem esforço adicional.

4. Quais as dimensões exatas da câmara de confeção e do exterior do equipamento?

As dimensões internas da câmara são de 630x440x490h mm, enquanto as dimensões externas são 890x795x720h mm, sendo ideal para cozinhas com espaço otimizado.

5. Que tipo de segurança oferece este forno contra a água e jatos?

O modelo possui um grau de proteção IPX5, o que significa que está salvaguardado contra jatos de água, garantindo maior segurança e durabilidade no ambiente da cozinha profissional.