

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

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

Forno Combinado Eléctrico Digital 10 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHCMFE10-HUWU	Modelo:	CMFE10-HUWU
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	145 kg	Dimensões:	630 x 440 x 710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CMFE10-HUWU

Descricao Resumida

Forno combinado elétrico digital com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1, controlo de humidade e lavagem automática para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno combinado profissional — Forno Convector Misto — Principais Vantagens

Este equipamento de cozinha alia tecnologia inteligente a uma facilidade de utilização notável, assegurando cozeduras perfeitas e repetíveis. Com um painel Full Touch intuitivo, permite grelhar, fritar, assar, saltear, confeccionar a vapor e muito mais, oferecendo uma vasta versatilidade para as suas exigências culinárias. O controlo de percentagem de humidade na câmara de confeção, integrado de série, garante resultados excecionais.

Aplicações Profissionais

Concebido para espaços de restauração profissional, este forno industrial é ideal para restaurantes, hotelaria e cozinhas de grande volume. O seu design compacto adapta-se facilmente a qualquer ambiente. A eficiência energética, aliada a um baixo consumo, fá-lo uma escolha económica e sustentável para qualquer negócio. A câmara soldada em aço inoxidável AISI304, com cantos arredondados, facilita a limpeza, um aspeto crucial em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Capacidade	10 Tabuleiros GN 1/1 ou 10 Tabuleiros 600x400 mm
Tipo	Elétrico
Potência	18,5 kW
Voltagem	400 V
Dimensões Câmara Confeção	630x440x710h mm
Dimensões Exteriores	890x795x980h mm
Peso	145 Kg

Perguntas Frequentes

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de médio a grande volume, graças à sua versatilidade e capacidade.

Quais as vantagens do painel Full Touch?

O painel Full Touch oferece uma interface de utilizador intuitiva e fácil de operar, permitindo um controlo preciso das funções de confeção e a programação de receitas com simplicidade.

Como funciona o controlo de humidade?

O controlo automático da percentagem de humidade dentro da câmara de cozedura garante que os alimentos permaneçam suculentos e com a textura ideal, evitando o ressecamento e melhorando a qualidade final dos pratos.

Este equipamento tem um sistema de limpeza fácil?

Sim, o forno integra um sistema de lavagem automático de série e possui uma câmara soldada em aço inoxidável AISI304 com cantos arredondados, projetados para facilitar a limpeza e manutenção.

Qual a capacidade de tabuleiros do forno?

Este forno foi concebido para acomodar 10 tabuleiros GN 1/1 ou 10 tabuleiros de 600x400 mm, oferecendo flexibilidade para diversas necessidades de produção culinária.