Ficha Tecnica

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

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

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Forno Elétrico Misto Digital Full Touch 6 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHCMFE6-HUWU	**Modelo:**	CMFE6-HUWU
Marca:	CLIMA	**EAN:**	N/D
Peso:	120 kg	**Dimensões:**	630 x 440 x 490 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CMFE6-HUWU

Descricao Resumida

> Forno elétrico misto digital 6 GN 1/1 ou 600x400mm, com controlo de humidade e lavagem automática. Versátil e eficiente para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

forno misto elétrico — Forno Misto – Principais Vantagens

Este aparelho destaca-se pela sua tecnologia inteligente, concebida para assegurar resultados excelentes e consistentes em cada confeção. A facilidade de utilização é garantida pelo painel Full Touch, que simplifica a programação e o controlo do processo culinário. Além disso, a versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo assar, fritar, grelhar, saltear, defumar, cozer a vapor e muitas outras técnicas.

A adaptabilidade deste equipamento é notável, com um design compacto que se integra em qualquer cozinha profissional, sendo compatível com tabuleiros GN 1/1 e 600x400 mm (kit de guias opcional). A distância otimizada entre as guias de 70 mm permite aproveitar ao máximo a câmara de cozedura. A manutenção é simplificada graças ao sistema de lavagem automático incorporado de série, e o controlo preciso do percentual de humidade na câmara garante confecções perfeitas. A sua eficiência energética e baixo consumo são assegurados por um alto isolamento térmico, enquanto a câmara soldada em aço inoxidável AISI304, com teto e fundo estampados e esquinas arredondadas, facilita a higienização. Possui ainda grau de proteção IPX5, protegendo contra jatos de água.

Aplicações Profissionais

Este forno convetor é a solução ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram um equipamento de alta performance e multifuncionalidade. A sua capacidade de confeção mista, combinando calor seco e vapor, permite preparar uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados. É perfeito para otimizar processos na produção em larga escala, garantindo uniformidade e qualidade superior.

A robustez e a facilidade de limpeza tornam-no particularmente adequado para ambientes de uso intensivo, onde a higiene é primordial. Seja para a preparação de eventos de catering ou para o serviço diário em unidades hoteleiras, este forno combinado oferece a fiabilidade e precisão necessárias para satisfazer os mais altos padrões culinários.

Características Técnicas

Característica	Detalhe

Capacidade	6 Tabuleiros GN 1/1 ou 6 Tabuleiros 600x400 mm
Tipo de Energia	Elétrico
Potência	9,5 kW
Voltagem	400 V
Dimensões Câmara de Cozedura	630x440x490h mm
Dimensões Exteriores	890x795x720h mm
Peso	120 Kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?
Este aparelho tem uma capacidade para 6 tabuleiros, podendo ser utilizados tanto os de tamanho GN 1/1 como os de 600x400 mm. Esta flexibilidade permite adaptar-se a diferentes necessidades de produção na sua cozinha.

É possível controlar a humidade durante a confeção?
Sim, o forno está equipado de série com um sistema de controlo do percentual de humidade no interior da câmara de cozedura. Esta funcionalidade é crucial para obter resultados perfeitos em assados e produtos de pastelaria.

Qual a voltagem necessária para a instalação deste equipamento?
O equipamento necessita de uma voltagem de 400 V para o seu correto funcionamento. É importante verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu estabelecimento antes da aquisição.

Este forno dispõe de sistema de autolimpeza?
Sim, dispõe de um sistema de lavagem automático incorporado de série, o que facilita significativamente a manutenção e garante uma higiene impecável. A câmara de cozedura também possui esquinas arredondadas para uma limpeza mais eficiente.

Quais os principais tipos de confeção que este forno convetor permite?
Este forno de confeção mista é extremamente versátil, permitindo realizar diversas técnicas como assar, fritar, grelhar, saltear, defumar e cozer a vapor. É uma ferramenta completa para qualquer cozinha profissional.