

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Elétrico SMART Gastronomy 11 GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF1111S	Modelo:	MKF1111S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	113.8 kg	Dimensões:	730 x 855 x 1130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF1111S
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com capacidade para 11 tabuleiros GN1/1. Painel eletromecânico, controlo de temperatura 100-275°C e vapor direto.

Descricao Completa

Forno de Convecção — Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento elétrico de convecção oferece uma solução robusta e altamente eficiente. Graças ao seu painel eletromecânico intuitivo, garante simplicidade de utilização, permitindo que a sua equipa se concentre na arte culinária. A confeitura otimizada é uma realidade com o controlo preciso de temperatura e vapor direto, assegurando resultados consistentes e de alta qualidade em cada ciclo de confeitura.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste aparelho torna-o ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e refeitórios. Com capacidade para 11 tabuleiros GN1/1, é perfeito para preparar grandes volumes de alimentos, desde assados e pratos cozinhados a vapor até produtos de panificação. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 e a proteção IPX4 garantem durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de elevada exigência.

Características Técnicas

Alimentação Elétrica	380-400V / 3F / 50-60Hz
Potência	15,4 kW
Temperatura	100 – 275 °C
Capacidade	11 tabuleiros GN1/1
Peso	113,8 kg
Dimensões (LxPxÁ)	730x855x1130 mm
Temporizador	10 – 120 minutos / infinito
Material da Câmara	AISI 304
Proteção contra água	IPX4

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este aparelho consegue processar?

?: Este equipamento tem capacidade para 11 tabuleiros GN1/1, sendo ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos em simultâneo. A sua versatilidade permite otimizar a preparação em cozinhas com elevado volume de trabalho.

P: Qual a faixa de temperatura que posso configurar neste aparelho convector?

?: A temperatura pode ser ajustada entre 100 e 275 °C, oferecendo flexibilidade para diversas técnicas culinárias. Esta amplitude permite desde cozeduras delicadas a assados a altas temperaturas.

P: Possui alguma funcionalidade de limpeza simplificada?

?: Sim, este aparelho está predisposto para lavagem manual, facilitando a manutenção e garantindo a higiene necessária em operações de alimentos. A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 também contribui para uma limpeza mais eficiente.

P: É possível controlar o nível de vapor durante o processo de confeção?

?: Sim, o vapor direto é controlado por um botão rotativo com 5 passos, permitindo ajustes precisos para obter a textura e suculência desejadas dos alimentos. Esta funcionalidade é crucial para a confeção de pratos mais delicados.

P: Quais as dimensões ideais para a instalação deste forno em contexto profissional?

?: Com 730x855x1130 mm (Largura x Profundidade x Altura), este aparelho é robusto e requer espaço adequado para a sua instalação. Os pés reguláveis permitem a adaptação a diferentes níveis, garantindo estabilidade e ergonomia na sua cozinha.