

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.



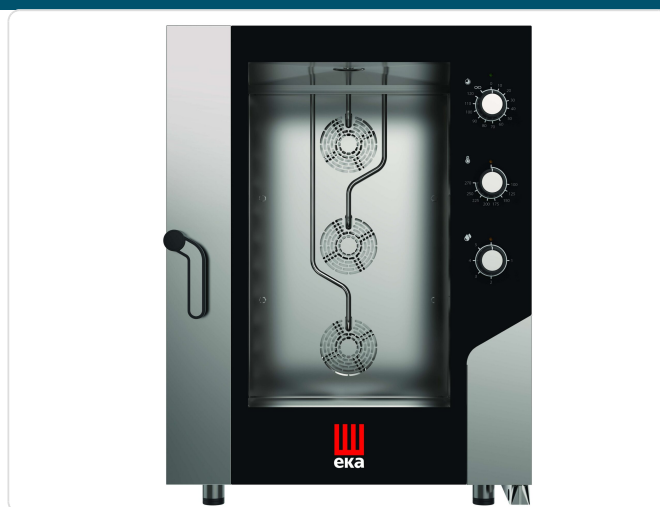
Acesso rapido
ao produto

Forno Convector Elétrico SMART Gastronomy 10 Tabuleiros GN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF1021S	Modelo:	MKF1021S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	140.4 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 1130 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF1021S
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional SMART Gastronomy para 10 tabuleiros GN2/1, ideal para cozinhas de alta performance e grande volume.

Descricao Completa

Forno Convector — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e resultados consistentes. Projetado para otimizar o processo de confeção, este forno assegura uma distribuição de calor uniforme e um controlo preciso da temperatura, elevando a qualidade dos pratos confeccionados. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes de alta exigência.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas e hotelaria, este forno elétrico adapta-se a diversas necessidades culinárias, desde assados e gratinados até a confeção de pratos mais delicados com vapor. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN2/1 permite gerir grandes volumes de produção, tornando-o um aliado indispensável em serviços de restauração que exigem rapidez e excelência. A facilidade de utilização e os pés reguláveis proporcionam uma integração simples e ergonómica em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Alimentação Elétrica	380-400V / 3 F / 50-60Hz
Potência	27,5 kW
Temperatura	100 a 275°C (cozedura); 300 – 450°C (temperatura máxima operacional)
Capacidade de Tabuleiros	10 tabuleiros GN2/1
Câmara de Cozedura	AISI 304
Proteção contra Água	IPX4

Peso	140,4 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1041x1130 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno pode operar?

Este modelo foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros no formato GN2/1, ideal para grandes produções em cozinhas com elevada demanda.

É possível controlar o nível de vapor durante a confeção?

Sim, o forno integra um sistema de vapor direto com controlo através de um botão rotativo, permitindo ajustar o vapor em 5 passos distintos para diferentes tipos de cozinhados.

Qual a gama de temperatura que o forno alcança?

Para cozedura, o forno opera numa gama de 100 a 275°C. A temperatura máxima operacional do equipamento pode atingir os 450°C, conforme os dados técnicos fornecidos.

A câmara de cozedura é fácil de limpar?

Com a câmara de cozedura fabricada em aço inoxidável AISI 304 e predisposição para lavagem manual, a limpeza é simplificada, garantindo a higiene necessária para o seu negócio.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É particularmente indicado para estabelecimentos de hotelaria e restauração, como restaurantes, hotéis e refeitórios, onde a capacidade e a versatilidade são requisitos essenciais.