

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 Conveter Elétrico 5 Tabuleiros GN1/1 Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF511BM	Modelo:	MKF511BM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	78.4 kg	Dimensões:	730 x 849 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKF511BM
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	5

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1. Controlo eletrónico, 10 fases de cozedura programáveis e vapor direto.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Industrial – Principais Vantagens

Este forno profissional combina inovação e alta performance para atender às exigências das cozinhas modernas. Com um painel de controlo eletrónico intuitivo, permite uma gestão precisa de até 10 fases de confeção programáveis. As tecnologias patenteadas Airflowlogic™ e Humilogic™ garantem uma distribuição de ar e controlo de humidade ótimos, resultando em cozeduras uniformes e de elevada qualidade para uma vasta gama de pratos. É uma solução robusta para operações de gastronomia intensa.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram eficiência e versatilidade na preparação de alimentos. A sua capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 e a ampla gama de temperaturas de 30°C a 270°C tornam-no perfeito para assar, cozer, gratinar e regenerar. A funcionalidade de vapor direto e o sistema HACCP incorporado garantem a máxima segurança e conformidade, indispensáveis em qualquer ambiente de cozinha profissional. A capacidade de programar receitas e o arranque retardado aumentam a flexibilidade operacional.

Características Técnicas

Tipo de Alimentação	Elétrica (380-400V / 3F / 50-60Hz)
Potência	7,8 kW
Capacidade	5 tabuleiros GN 1/1
Temperatura	30°C a 270°C
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Peso	78,4 kg

Dimensões (LxPxA)	730x849x700 mm
Receitas Programáveis	100
Fases de Cozedura	10

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para pastelaria ou apenas para gastronomia? Embora seja otimizado para gastronomia, a sua ampla gama de temperaturas e o controlo preciso de humidade o tornam versátil e adequado para diversas aplicações em pastelaria, como assados e cozedura de pães e bolos.

Quais são os benefícios das tecnologias Airflowlogic™ e Humilogic™? As patentes Airflowlogic™ e Humilogic™ garantem uma distribuição de ar otimizada e um controlo exato da humidade dentro da câmara. Isso resulta numa cozedura mais uniforme, mantém a suculência dos alimentos e melhora a textura, sendo crucial para preparações delicadas e assados.

É possível cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente neste equipamento? Sim, o controlo eletrónico permite programar diferentes fases de cozedura com ajustes de temperatura e vapor. Isso combinado com a ventilação otimizada, facilita a cozedura simultânea, minimizando a transferência de sabores e garantindo resultados excelentes para cada item.

A limpeza do forno é complexa? Não, a câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e a predisposição para lavagem automática simplificam bastante o processo de limpeza. O recipiente de recolha de condensados com escoamento na porta também contribui para uma manutenção mais higiénica e eficiente no dia a dia.

É possível integrar este equipamento com outros sistemas de cozinha? Sim, o forno possui uma tomada USB para atualização de receitas e suporta a predisposição para sonda central. Isso permite uma integração eficiente com sistemas de controlo e monitorização, otimizando as operações da sua cozinha profissional.