

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Forno Convector Elétrico de Gastronomia 7 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF711BM	Modelo:	MKF711BM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	96.0 kg	Dimensões:	730 x 849 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF711BM
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	7

Descricao Resumida

Forno convector elétrico profissional de 7 tabuleiros GN 1/1, com painel Black Mask de 7", temperaturas de 30-270°C e sistema HACCP.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Convector — Principais Vantagens

Este forno de convecção elétrico de sete tabuleiros GN 1/1 foi concebido para otimizar as operações na sua cozinha profissional. Com um painel de controlo eletrónico intuitivo Black Mask de 7 polegadas e uma vasta gama de temperaturas (30 a 270°C), oferece versatilidade sem igual para assar, cozer e aquecer os seus pratos com precisão. As tecnologias patenteadas Airflowlogic™ e Humilogic™ asseguram uma distribuição de calor e humidade uniformes, garantindo resultados culinários excecionais.

A funcionalidade de vapor direto em 10 etapas permite um controlo apurado da confeção, enquanto as 100 receitas programáveis e 10 fases de cozedura asseguram consistência e poupança de tempo. Pensado para a dinâmica de cozinhas exigentes, este equipamento alia facilidade de utilização a funcionalidades avançadas, como o arranque retardado programável até 24 horas e a predisposição para lavagem automática, tornando-o um investimento inteligente para a elevada produtividade e qualidade do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este versátil aparelho é ideal para diversos ambientes na restauração e hotelaria, incluindo restaurantes conceituados, pastelarias inovadoras, cozinhas de catering e hotéis. A sua capacidade de 7 tabuleiros GN 1/1 é perfeita para preparar grandes quantidades de alimentos, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados. A robustez da câmara de cocção em AISI 304 e a classificação de proteção contra água IPX4 garantem durabilidade e segurança em ambientes de uso intensivo. A interface USB e o sistema HACCP incorporado facilitam a gestão de receitas e o controlo de segurança alimentar, cruciais para qualquer operação profissional.

Características Técnicas

Alimentação Elétrica	380-400V / 3 F / 50-60Hz
Potência	10,4 kW

Temperatura	30 – 270 °C
Refeições	105 – 140
Capacidade do Tabuleiro	7 unidades GN1/1
Peso	96,0 kg
Dimensões (LxPxA)	730x849x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno é projetado para acomodar até 7 tabuleiros no formato GN 1/1, ideal para cozinhas profissionais com uma procura média a alta de produção.

Que tipo de painel de controlo possui este forno elétrico?

O forno está equipado com um painel de controlo eletrónico Black Mask de 7 polegadas, que oferece uma interface moderna e intuitiva para gerir as diversas funções de cozedura e programação.

É possível programar várias fases de cozedura para diferentes receitas?

Sim, o forno permite programar até 10 fases de cozedura distintas e armazenar até 100 receitas personalizadas, proporcionando grande flexibilidade e consistência na preparação dos pratos.

Este equipamento possui funcionalidades para gestão de higiene e segurança?

Sim, o forno integra um sistema HACCP para controlo de segurança alimentar e é predisposto para lavagem automática, simplificando os procedimentos de higiene e manutenção na sua cozinha.

Quais as patentes tecnológicas que diferenciam este forno?

Este forno inclui as tecnologias patenteadas Airflowlogic™ e Humilogic™, que garantem uma circulação de ar otimizada e um controlo preciso da humidade durante o processo de cozedura, resultando em alimentos confecionados de forma mais uniforme e saborosa.