

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 Profissional 20 Tabuleiros GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF2011BM	Modelo:	MKF2011BM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	247.2 kg	Dimensões:	930 x 1035 x 1900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKF2011BM
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno convetor elétrico profissional de alta capacidade para cozinhas exigentes. Ideal para hotelaria, com 20 tabuleiros GN1/1 e controlo eletrónico intuitivo.

Descricao Completa

forno convetor elétrico — Forno Convetor — Principais Vantagens

Este sistema de confeitão elétrico profissional destaca-se pela sua tecnologia avançada e robustez, sendo ideal para cozinhas de alta exigência. Com um painel de controlo eletrónico intuitivo Black Mask de 7 polegadas e patentes exclusivas como Airflowlogic™ e Humilogic™, este equipamento garante uma distribuição de calor e humidade otimizadas, resultando em precisão e consistência excecionais nos resultados. A sua câmara de confeitão em aço inoxidável AISI 304 e a porta com vidro inspecionável reforçam a durabilidade e a facilidade de manutenção. Projetado para otimizar os processos de confeitão, este forno combinado é uma aposta segura para qualquer estabelecimento que procure eficiência, versatilidade e qualidade superior.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a solução perfeita para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, refeitórios e qualquer tipo de serviço de catering. A capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1 permite uma elevada produção, crucial para atender a picos de procura. As dez fases de confeitão programáveis e as 100 receitas personalizáveis proporcionam uma flexibilidade incomparável para a preparação de diversos pratos, desde assados e pratos cozidos a vapor até pastelaria delicada, garantindo receitas repetíveis e de alta qualidade. A comodidade da lavagem automática (opcional) e da porta com abertura regulável facilitam o dia a dia da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Patentes	Airflowlogic™, Humilogic™
Gama de Temperatura	30 a 270°C

Característica	Detalhe
Fases de Confeção	10 programáveis
Vapor Direto	Regulável (10 etapas) via seletor Black Mask
Funções Adicionais	Pré-aquecimento, Manutenção, Arrefecimento rápido
Câmara de Confeção	AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Conectividade	Tomada USB
Segurança Alimentar	Sistema HACCP
Acessórios (Opcionais)	Sonda central, Lavagem automática
Porta	Dobradiça com fecho, abertura regulável (60°, 90°, 120°, 180°)
Programação	Arranque retardado (até 24h), Manutenção, 100 receitas
Pés	Reguláveis
Alimentação Elétrica	380-400V / 3 F / 50-60Hz
Potência	31,0 kW
Capacidade Tabuleiro	20 unidades GN 1/1
Peso	247,2 kg
Dimensões (LxPxA)	930x1035x1900 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual é a capacidade máxima deste forno industrial?

Este forno, projetado para a gastronomia, tem capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, ideal para grandes volumes de produção e para satisfazer as necessidades de estabelecimentos movimentados.

2. O painel de controlo é fácil de usar para toda a equipa?

Sim, o forno está equipado com um painel de controlo eletrónico Black Mask de 7 polegadas que é intuitivo e fácil de operar, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

3. Quais as principais vantagens das patentes Airflowlogic™ e Humilogic™?

As patentes Airflowlogic™ e Humilogic™ asseguram uma circulação de ar e um controlo de

humidade superiores na câmara de confeção, garantindo pratos uniformemente cozinhados e texturas perfeitas.

4. É possível programar diferentes receitas neste forno para otimizar o tempo?

Sim, o aparelho permite programar até 100 receitas e oferece 10 fases de confeção personalizáveis, o que contribui para a consistência e eficiência na preparação de múltiplas ementas.

5. Como é que este forno contribui para a higiene e segurança na cozinha?

O equipamento possui uma câmara de confeção em aço inoxidável AISI 304, proteção IPX4 contra água e um sistema HACCP, o que garante a máxima higiene e segurança alimentar.