

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 de Convecção Elétrico 6 Tabuleiros GN2/1 BLACK MASK

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF621BM	Modelo:	MKF621BM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	108.3 kg	Dimensões:	850 x 1035 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKF621BM
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18872

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	9.280,30 €
Estado Optimização	pending
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	6

Descricao Resumida

Forno de convecção elétrico de alta performance para gastronomia, com 6 tabuleiros GN2/1, controlo eletrónico e tecnologia de otimização de fluxo de ar e humidade.

Descricao Completa

Forno convecção elétrico — Forno Conveter — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional é uma solução robusta e de alta performance, ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram eficiência e resultados excepcionais. O seu design pensado para a gastronomia permite cozinhar uma ampla variedade de pratos, desde assados a pastelaria, com controlo preciso da temperatura e humidade. A tecnologia avançada Airflowlogic™ e Humilogic™ garante uma distribuição uniforme do calor e um controlo exato do vapor, elevando a qualidade das suas preparações culinárias.

Concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, este aparelho oferece uma interface intuitiva através do seu painel de controlo eletrónico. Com capacidade para 6 tabuleiros GN2/1, é perfeito para produções de médio a grande volume, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 e a proteção IPX4 asseguram uma durabilidade prolongada e uma fácil manutenção, respondendo às exigências de higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

O forno de convecção elétrico com capacidade para 6 tabuleiros GN2/1 é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional. É particularmente adequado para:

- **Restaurantes e Cozinhas de Hotel:** Permite a preparação eficiente de grandes quantidades de alimentos, garantindo consistência e qualidade em cada refeição. É ideal para assados, guisados, gratinados e regeneração.
- **Serviços de Catering:** A sua capacidade e fiabilidade tornam-no essencial para eventos de grande escala, onde a produção rápida e uniforme é crucial.
- **Pastelarias e Padarias:** A funcionalidade de vapor direto e o controlo de temperatura são perfeitos para cozer pães, bolos e produtos de pastelaria com a humidade adequada e uma crosta perfeita.
- **Cantinas e Refeitórios:** A robustez e facilidade de operação garantem um serviço eficiente e a capacidade de servir um grande número de pessoas com pratos bem confeccionados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Patentes	Airflowlogic™, Humilogic™
Gama de Temperatura	30 a 270°C
Fases de Cozedura	10 programáveis
Vapor Direto	Regulação em 10 etapas (seletor Black Mask)
Funções Adicionais	Pré-aquecimento, Manutenção, Arrefecimento Rápido
Câmara de Cozedura	AISI 304
Porta	Vidro inspecionável, dobradiça com fecho regulável (60°, 90°, 120°, 180°)
Proteção	IPX4 (contra água)
Conectividade	Tomada USB
Certificação	Sistema HACCP
Capacidade de Tabuleiros	6 x GN2/1
Alimentação Elétrica	380-400V / 3 F / 50-60Hz
Potência	15,5 kW
Peso	108,3 kg

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	850x1035x850 mm
Arranque Retardado	Programável até 24h
Receitas Programáveis	100
Pés	Reguláveis

Perguntas Frequentes

Qual é o tipo de energia utilizado por este equipamento?

Este aparelho funciona a eletricidade, sendo ideal para cozinhas com acesso a uma ligação de 380-400V trifásica, garantindo um desempenho consistente e potente para as suas necessidades de cozinha profissional.

Quantos tabuleiros consigo cozinhar de uma só vez?

Tem capacidade para 6 tabuleiros GN2/1, o que o torna ideal para cozinhas de médio a grande volume, permitindo uma produção eficiente e a otimização do tempo de confeção.

Posso programar diferentes fases de cozedura?

Sim, o aparelho permite programar até 10 fases de cozedura distintas, oferecendo flexibilidade total para confeccionar receitas complexas com controlo preciso de temperatura e vapor em cada etapa.

É fácil de usar e de limpar este equipamento?

Foi concebido para ser fácil de utilizar, com um painel de controlo eletrónico *touchscreen* e funcionalidades como arranque retardado. A sua câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e a predisposição para lavagem automática simplificam significativamente a limpeza.

Quais as características que garantem uma cozedura uniforme?

As patentes Airflowlogic™ e Humilogic™ asseguram uma otimização do fluxo de ar e um controlo preciso da humidade no interior do forno, resultando numa distribuição homogénea do calor e perfeição na cozedura de todos os alimentos.