

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno Conveter a Gás SMART 11 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF1111GS	Modelo:	MKF1111GS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	141 kg	Dimensões:	730 x 855 x 1231 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF1111GS
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	11

Descricao Resumida

Forno convetor a gás profissional com 11 tabuleiros GN 1/1. Ideal para cozinhas de restauração, oferece controlo preciso de temperatura e vapor.

Descricao Completa

Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este sistema de cozedura de alta performance foi projetado para otimizar os processos de confeção em cozinhas com elevado volume de trabalho. Com um painel de controlo eletromecânico intuitivo, garante facilidade de operação e precisão no ajuste dos parâmetros de confeção, assegurando resultados excecionais para a sua equipa.

Fabricado em robusto aço inoxidável AISI 304, este aparelho oferece durabilidade e higiene, essenciais para qualquer estabelecimento profissional. A porta com vidro inspecionável permite um controlo visual constante do processo, enquanto o vapor direto em 5 passos assegura a versatilidade necessária para uma ampla gama de pratos, desde assados suculentos a produtos de panificação. Os pés reguláveis garantem uma instalação estável e adaptável a qualquer espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

O forno de convecção a gás é a solução ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e qualidade na confeção de grandes volumes de alimentos. A sua capacidade para 11 tabuleiros GN1/1 torna-o perfeito para preparar refeições em larga escala, otimizando o tempo e os recursos da sua cozinha.

É particularmente adequado para assar, gratinar e cozer a vapor, permitindo a criação de menus variados com total controlo. A predisposição para lavagem manual facilita a manutenção diária, garantindo que o seu equipamento esteja sempre pronto para o próximo serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Painel de Controlo	Eletromecânico
Temporizador de Cozedura	10 a 120 minutos / Infinito
Temperatura	100 a 260°C

Característica	Detalhe
Vapor Direto	Controlado por botão rotativo (5 passos)
Câmara de Cozedura	Aço inoxidável AISI 304
Vidro da Porta	Inspecionável
Proteção contra a Água	IPX4
Lavagem	Predisposição para lavagem manual
Certificação	CB
Guia para Tabuleiros	66, 68 e 80 mm (consoante o modelo)
Recipiente Condensados	Com escoamento na porta
Dobradiça da Porta	Fecho para aberturas reguladas a 60°, 90°, 120°, 180°
Pés	Reguláveis
Alimentação Elétrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	17,5 kW
Refeições	165 – 220
Capacidade Tabuleiro	11 pcs. GN1/1
Peso	141 kg
Dimensões (LxPxA)	730x855x1231 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este aparelho suporta?

Este sistema de cozedura foi concebido para acomodar até 11 tabuleiros GN1/1, permitindo a confeção de grandes quantidades de alimentos em simultâneo. É ideal para cozinhas de restauração que necessitam de elevada produtividade e eficiência nos seus serviços diários.

2. É possível controlar o nível de humidade durante a cozedura?

Sim, este equipamento dispõe de vapor direto controlado por um botão rotativo, com 5 passos distintos. Esta funcionalidade permite ajustar o nível de humidade dentro da câmara de confeção,

garantindo pratos suculentos e com a textura ideal.

3. Qual a faixa de temperatura que o forno consegue atingir?

A temperatura de operação deste forno varia entre 100°C e 260°C. Esta ampla gama permite cozinhar uma diversidade de pratos, desde assados lentos a cozeduras rápidas, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita.

4. Facilita o processo de limpeza deste equipamento?

Sim, o aparelho possui predisposição para lavagem manual, tornando o processo de higienização mais simples e prático. A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 também contribui para uma limpeza eficaz e duradoura, fundamental para a manutenção dos padrões de higiene.

5. Este equipamento é adequado para uso em cozinhas profissionais?

Com toda a certeza. Este sistema de cozedura foi especificamente concebido para o setor profissional, como restaurantes, hotéis e catering. A sua robustez, capacidade e funcionalidades avançadas garantem a durabilidade e o desempenho exigidos num ambiente de trabalho intenso.