

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 Convector a Gás para Gastronomia 7 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF711GS	Modelo:	MKF711GS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	108 kg	Dimensões:	730 x 855 x 951 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF711GS
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19332

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	6.464,28 €
Estado Optimização	pending
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	7

Descricao Resumida

Forno convector a gás profissional com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/1. Ideal para restaurantes e hotelaria, oferece controlo preciso de temperatura e vapor.

Descricao Completa

Forno Conveter — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar os processos de confeção na sua cozinha profissional. Com a sua capacidade de 7 tabuleiros GN 1/1, permite preparar uma vasta gama de pratos com controlo preciso de temperatura e vapor direto, assegurando resultados superiores e consistentes.

A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o painel eletromecânico simplifica a operação. O temporizador ajustável e o vapor direto em cinco passos oferecem flexibilidade para as mais diversas receitas, desde assados suculentos a produtos de pastelaria delicados.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que procuram um forno convetor a gás fiável e de alto desempenho. A sua versatilidade permite abordar uma ementa variada, desde a preparação de carnes e peixes até vegetais e guarnições, sempre com a máxima eficiência e qualidade. É uma ferramenta indispensável para chefs que exigem precisão e rendimento em ambientes de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Alimentação Elétrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	13,5 kW
Temperatura	100 - 260 °C
Capacidade	7 tabuleiros GN 1/1
Peso	108 kg
Dimensões (LxPxA)	730x855x951 mm
Proteção contra Água	IPX4
Câmara de Cozedura	AISI 304
Pés	Reguláveis

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi concebido para acomodar até 7 tabuleiros no formato GN 1/1, ideal para operações de média a grande escala em cozinhas profissionais. Esta capacidade permite uma confeção eficiente e em grande volume.

É possível controlar o nível de vapor durante a confeção?

Sim, o forno possui controlo de vapor direto em cinco passos, ajustável através de um botão rotativo. Esta funcionalidade permite adaptar o nível de humidade necessário para cada tipo de prato.

Qual a gama de temperatura que pode ser ajustada neste equipamento?

O forno oferece uma ampla gama de temperaturas, de 100°C a 260°C, o que o torna versátil para diversas técnicas culinárias, desde assados lentos a cozedura rápida.

O forno é fácil de limpar após a utilização diária?

Sim, a câmara de cozedura é fabricada em aço inoxidável AISI 304, material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Além disso, o equipamento possui predisposição para lavagem manual, simplificando a manutenção.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de um forno convetor a gás robusto e com elevada capacidade de produção. A sua fiabilidade e eficiência são um grande trunfo para qualquer cozinha profissional.