

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 Conveter a Gás Pastelaria 10 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF1064GBM	Modelo:	MKF1064GBM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	158 kg	Dimensões:	850 x 1041 x 1231 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF1064GBM
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19334

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	10.113,57 €
Estado Optimização	pending
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Forno convetor a gás profissional com capacidade para 10 tabuleiros (600x400 mm).
Controlo eletrónico, 10 fases de cozedura programáveis e vapor direto.

Descricao Completa

Descubra o forno convetor a gás ideal para pastelarias e padarias, concebido para uma confeção uniforme e de alta qualidade. Este equipamento de elevado desempenho é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram eficiência e controlo preciso na produção de produtos de pastelaria e padaria, desde pães estaladiços a bolos delicados.

Equipado com tecnologia avançada, este forno industrial a gás Black Mask garante uma distribuição de calor otimizada e um controlo de humidade rigoroso, resultando em cozeduras perfeitas. Além disso, a sua construção robusta em AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de manutenção, características essenciais para qualquer cozinha profissional.

Forno Convetor — Principais Vantagens

Este sistema de cozedura destaca-se pela sua capacidade de programação com 10 fases distintas, permitindo uma versatilidade excecional para diversas receitas. As patentes Airflowlogic™ e Humilogic™ asseguram uma gestão inteligente do fluxo de ar e da humidade, resultando em produtos finais de excelência, com texturas e sabores consistentes. A interface eletrónica de 7 polegadas simplifica a operação e monitorização, otimizando o tempo da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este forno a gás foi especificamente desenhado para responder às exigências de pastelarias, padarias e outros espaços de restauração que requerem um equipamento fiável e de grande capacidade. É adequado para confeitarias, hotéis e serviços de catering, onde a consistência e a

qualidade dos cozinhados são de extrema importância. A capacidade para 10 tabuleiros de 600x400 mm permite gerir grandes volumes de produção com facilidade.

Características Técnicas

Tipo de Forno	Convecção a gás
Capacidade	10 tabuleiros 600x400 mm
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Patentes Incluídas	Airflowlogic™, Humilogic™
Gama de Temperatura	30 a 260°C
Fases de Cozedura	10 (programáveis)
Vapor Direto	Regulação por seletor Black Mask (10 etapas)
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Conectividade	Tomada USB
Sistema de Segurança	HACCP
Arranque Retardado	Programável até 24 horas
Receitas Programáveis	100
Pés	Reguláveis
Alimentação Elétrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	18,0 kW
Peso	158 kg
Dimensões (LxPxA)	850x1041x1231 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este forno suporta?

Este forno foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros de confeção com dimensões de 600x400 mm, ideal para produções de média a grande escala.

É possível programar diferentes fases de cozedura?

Sim, o equipamento permite programar até 10 fases de cozedura distintas, oferecendo flexibilidade total para adaptar as suas receitas e obter resultados otimizados.

Como é controlada a humidade durante o processo de cozedura?

O controlo de humidade é efetuado através do sistema patenteado Humilogic™, com regulação de vapor direto em 10 etapas, ajustável pelo seletor Black Mask.

Quais as vantagens do painel de controlo eletrónico Black Mask 7 polegadas?

O painel de controlo eletrónico intuitivo de 7 polegadas simplifica a gestão do forno, permitindo um acesso fácil a todas as funções, à programação de receitas e à monitorização do processo.

É possível efetuar a limpeza automática do forno?

Sim, o forno está preparado para lavagem automática, uma opção disponível a pedido, que facilita significativamente a manutenção e higiene do equipamento.