

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 a Gás BLACK MASK 16 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF1664GBM	Modelo:	MKF1664GBM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	277 kg	Dimensões:	930 x 1160 x 2060 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF1664GBM
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descrição Resumida

Forno convetor a gás com capacidade para 16 tabuleiros 600x400 mm, controlo eletrónico Black Mask e tecnologias Airflowlogic™ e Humilogic™.

Descrição Completa

Forno Convetor — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional é ideal para pastelarias e padarias que exigem excelência e eficiência. Com o avançado painel de controlo eletrónico Black Mask de 7 polegadas, a gestão das cozeduras torna-se intuitiva e precisa. As tecnologias patenteadas Airflowlogic™ e Humilogic™ asseguram uma distribuição uniforme do ar e controlo rigoroso da humidade, garantindo resultados perfeitos em cada fornada.

A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304, juntamente com a proteção IPX4, confere-lhe robustez e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração e hotelaria. A capacidade de programar até 100 receitas e 10 fases de cozedura permite uma versatilidade excecional, adaptando-se a diversas necessidades culinárias e otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este forno a gás é a solução perfeita para estabelecimentos de pastelaria e padaria que procuram otimizar a produção de grandes volumes. É adequado para o fabrico de pão, bolos, croissants e outras iguarias, garantindo uma cozedura homogénia e de alta qualidade. Ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes, catering e qualquer negócio que necessite de elevado desempenho e fiabilidade na confeção de produtos de forno.

A sua capacidade para 16 tabuleiros de 600x400 mm maximiza a eficiência do espaço e tempo, permitindo preparar múltiplas batches em simultâneo. As funcionalidades como o pré-aquecimento rápido, arrefecimento imediato e arranque retardado programável até 24 horas proporcionam a flexibilidade necessária para gerir os picos de produção.

Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Alimentação Elétrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	30,0 kW
Temperatura	30 – 260 °C
Capacidade de Tabuleiros	16 unidades 600×400
Peso	277 kg
Dimensões (LxPxA)	930x1160x2060 mm
Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Patentes	Airflowlogic™, Humillogic™
Fases de Cozedura	10 programáveis
Vapor Direto	Regulável (10 etapas)
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Conectividade	Tomada USB
Standard de Higiene	Sistema HACCP
Dobradiça da Porta	Fecho regulável a 60°, 90°, 120°, 180°
Pés	Reguláveis

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de tabuleiros que este forno acomoda?

Este equipamento foi concebido para trabalhar com 16 tabuleiros de dimensões 600x400 mm, otimizando a sua capacidade de produção em ambientes profissionais.

2. É possível controlar a humidade e a distribuição do ar durante a cozedura?

Sim, graças às patentes Airflowlogic™ e Humillogic™, este artigo oferece controlo preciso sobre o fluxo de ar e a injeção de vapor em 10 etapas, garantindo uma cozedura uniforme e adaptada às suas receitas.

3. Que tipo de painel de controlo possui e que funcionalidades oferece?

Dispõe de um painel de controlo eletrónico Black Mask de 7 polegadas, intuitivo e fácil de usar. Permite programar até 100 receitas e 10 fases de cozedura, além de funções como pré-aquecimento, manutenção e arrefecimento rápido.

4. Quais as características de segurança e higiene deste forno?

O forno é construído com câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e possui proteção contra água com classificação IPX4. Adicionalmente, integra um sistema HACCP para garantir os mais altos padrões de segurança alimentar.

5. Posso programar o início da cozedura para mais tarde?

Sim, o equipamento permite um arranque retardado programável até 24 horas. Esta funcionalidade é ideal para organizar a sua produção, maximizando a eficiência na sua cozinha.