

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

## Forno Convector a Gás Profissional 11 Tabuleiros GN1/1

### Informacoes do Produto

|        |              |            |                     |
|--------|--------------|------------|---------------------|
| SKU:   | CHMKF1111GBM | Modelo:    | MKF1111GBM          |
| Marca: | CLIMA        | EAN:       | N/D                 |
| Peso:  | 141 kg       | Dimensões: | 730 x 855 x 1231 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Modelo                | MKF1111GBM |
| Marca                 | CLIMA      |
| Energia               | Gás        |
| Instalação            | De Chão    |
| Nº de Tabuleiros / GN | 11         |

## Descricao Resumida

Forno convector a gás profissional com capacidade para 11 tabuleiros GN1/1, painel de controlo eletrónico 7" e tecnologias de vapor avançadas para cozedura precisa e fidedigna.

## Descricao Completa

Explore a eficiência do forno convector a gás, uma solução robusta e moderna para cozinhas de alta demanda em restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração. Este equipamento de elevado desempenho foi concebido para otimizar as suas operações de confeção, oferecendo resultados consistentes e de excelência. Com um painel de controlo eletrónico intuitivo, a gestão das suas preparações culinárias torna-se simples e precisa, garantindo um controlo total sobre cada prato.

Este forno industrial distingue-se pela sua tecnologia inovadora, incluindo as patentes Airflowlogic™ e Humilogic™, que asseguram uma distribuição de ar e humidade perfeitas no interior da câmara de cozedura. Prepare uma vasta gama de alimentos, desde assados a vaporizados, mantendo a textura e o sabor ideais. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente profissional. A funcionalidade de arranque retardado programável e as múltiplas fases de cozedura oferecem flexibilidade incomparável, adaptando-se a qualquer método de preparação.

### Forno Convector a Gás — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O funcionamento a gás oferece uma alternativa económica e potente para as suas necessidades de confeção.
- **Controlo Preciso:** Painel eletrónico e seletor de vapor com 10 etapas para regulação exata da temperatura e humidade.
- **Durabilidade Superior:** Câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e proteção IPX4 contra água, garantindo uma longa vida útil.
- **Versatilidade Culinária:** Capaz de operar entre 30 a 260°C e com 10 fases de cozedura programáveis, adapta-se a diversas técnicas.
- **Operação Simplificada:** Software intuitivo e funcionalidades como pré-aquecimento e arrefecimento rápido agilizam o trabalho diário.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento para cozinha de restauração é a escolha perfeita para estabelecimentos que necessitam de um aparelho fiável e potente. É ideal para confeccionar grandes volumes de refeições em restaurantes com serviço à la carte, hotéis de grande capacidade, centros de eventos e catering.

A sua capacidade para 11 tabuleiros GN1/1 permite otimizar o espaço e o tempo de preparação, sendo igualmente adequado para pastelarias e padarias que procuram versatilidade na confeção de produtos diversos. A opção de sonda central e lavagem automática realça a sua adequação em ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene e eficiência, como cantinas, refeitórios industriais e cozinhas de produção.

Características Técnicas

| Característica           | Detalhe                                                         |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Tipo de Forno            | Convecção a Gás                                                 |
| Painel de Controlo       | Eletrónico 7" (Black Mask)                                      |
| Patentes Tecnológicas    | Airflowlogic™, Humilogic™                                       |
| Faixa de Temperatura     | 30 a 260°C                                                      |
| Fases de Cozedura        | 10 programáveis                                                 |
| Vapor Direto             | Regulação em 10 etapas                                          |
| Câmara de Cozedura       | Aço Inoxidável AISI 304                                         |
| Proteção contra Água     | IPX4                                                            |
| Porta                    | Vidro inspecionável, dobradiça com fecho (60°, 90°, 120°, 180°) |
| Conectividade            | Tomada USB                                                      |
| Sistema de Gestão        | HACCP                                                           |
| Arranque Retardado       | Programável até 24h                                             |
| Programação de Receitas  | 100 receitas                                                    |
| Pés                      | Reguláveis                                                      |
| Alimentação Elétrica     | 230V / 1F / 50-60Hz                                             |
| Potência                 | 17,5 kW                                                         |
| Capacidade de Tabuleiros | 11 unidades GN1/1                                               |
| Peso                     | 141 kg                                                          |
| Dimensões (LxPxA)        | 730x855x1231 mm                                                 |

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade de tabuleiros deste modelo de forno?

Este forno de convecção tem capacidade para 11 tabuleiros GN1/1, o que o torna ideal para cozinhas que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos.

### 2. Quais as principais características do painel de controlo?

O painel de controlo é eletrónico e dispõe de um ecrã de 7 polegadas, permitindo uma gestão intuitiva e precisa das 10 fases de cozedura programáveis e do sistema de vapor direto.

### 3. Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeito para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram um aparelho de cozinha de alto desempenho, robusto e versátil para uma variedade de preparações culinárias.

### 4. Quais as vantagens das patentes Airflowlogic™ e Humilogic™?

Estas tecnologias exclusivas garantem uma distribuição otimizada do fluxo de ar e um controlo preciso da humidade dentro do forno, resultando em cozeduras mais uniformes e alimentos com melhor textura.

### 5. O forno possui sistema de segurança e higiene?

Sim, o equipamento integra um sistema HACCP para segurança alimentar e possui proteção IPX4 contra salpicos de água, facilitando a limpeza e manutenção.