

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 Profissional BLACK MASK 20 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF2011GBM	Modelo:	MKF2011GBM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	277 kg	Dimensões:	930 x 1160 x 2060 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKF2011GBM
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19344

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	18.820,16 €
Estado Optimização	pending
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Forno convetor a gás de alta performance com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, controlo eletrónico e tecnologias avançadas para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno Convetor a Gás — Principais Vantagens

Este inovador equipamento de confeção a gás, concebido para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, oferece uma eficiência e versatilidade excecionais. Equipado com um painel de controlo eletrónico intuitivo Black Mask de 7 polegadas e tecnologia de ponta, incluindo as patentes Airflowlogic™ e Humilogic™, garante resultados culinários superiores. A sua capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1 torna-o ideal para operações de grande volume, permitindo um controlo preciso da temperatura e do vapor direto para uma vasta gama de pratos. A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 e funcionalidades como a porta inspecionável e proteção IPX4, asseguram durabilidade e facilidade de manutenção em ambientes exigentes.

Aplicações Profissionais

O forno de convecção a gás é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e cantinas industriais até hotéis e empresas de catering. A sua capacidade de cozedura programável, com dez fases distintas e 100 receitas personalizáveis, permite aos chefs preparar consistentemente pratos de alta qualidade, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de preparação. As funcionalidades de pré-aquecimento eficiente, manutenção de temperatura e arrefecimento rápido contribuem para a eficácia operacional, enquanto o sistema HACCP integrado garante o cumprimento das normas de segurança alimentar, oferecendo tranquilidade à sua equipa e clientes.

Características Técnicas

Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"
Tecnologias Patentadas	Airflowlogic™, Humilogic™
Temperatura	30 a 260°C
Fases de Confeção	10 programáveis
Vapor Direto	Regulação por seletor Black Mask (10 etapas)
Câmara de Confeção	AISI 304
Proteção contra Água	IPX4
Conectividade	Tomada USB
Sistema de Segurança	HACCP
Arranque	Arranque retardado programável (até 24 h)
Receitas	100 programáveis
Pés	Reguláveis
Alimentação Elétrica	230V /1 F/ 50-60Hz
Potência	30,0 kW
Capacidade	20 tabuleiros GN 1/1
Peso	277 kg
Dimensões (LxPxA)	930x1160x2060 mm

Perguntas Frequentes

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

Este forno foi projetado para acomodar até 20 tabuleiros no formato Gastronorm 1/1, sendo ideal para cozinhas com alta demanda de produção.

2. É possível programar diferentes fases de cozedura?

Sim, o forno permite programar até 10 fases de cozedura distintas, oferecendo flexibilidade total para preparar uma vasta gama de pratos com precisão.

3. Quais são as principais vantagens das patentes Airflowlogic™ e Humillogic™?

As patentes Airflowlogic™ e Humillogic™ garantem uma distribuição de ar e controlo de humidade otimizados, resultando numa cozedura uniforme e na preservação da qualidade dos alimentos.

4. O forno possui alguma funcionalidade de segurança alimentar?

Sim, o equipamento integra um sistema HACCP, que assegura o controlo e a segurança alimentar ao longo de todo o processo de confeção.

5. Consigo manusear o forno remotamente ou programar o seu arranque?

O painel de controlo Black Mask de 7 polegadas permite um manuseamento fácil e intuitivo, além da possibilidade de programar o arranque retardado em até 24 horas para maior conveniência.