

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 de Convecção a Gás Profissional GN1/1 5 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF511GBM	Modelo:	MKF511GBM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	89 kg	Dimensões:	730 x 855 x 801 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKF511GBM
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19346

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	6.985,46 €
Estado Optimização	pending
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	5

Descricao Resumida

Forno de convecção a gás profissional com capacidade para 5 tabuleiros GN1/1. Painel eletrónico e 100 receitas programáveis para máxima eficiência.

Descricao Completa

forno convecção a gás — Forno a Gás — Principais Vantagens

Este formidável equipamento de convecção a gás é uma solução robusta e versátil, ideal para qualquer cozinha profissional exigente. Concebido para otimizar os processos de confeção, oferece uma precisão inigualável na temperatura e controlo de vapor, resultando em pratos perfeitamente cozinhados. A sua interface intuitiva e funcionalidades avançadas permitem uma operação eficiente e resultados consistentes, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.

O design integra tecnologias patenteadas para melhorar a circulação do ar e o controlo da humidade, garantindo uma distribuição uniforme do calor e a retenção ideal da suculência dos alimentos. Este aparelho representa um investimento inteligente para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade da sua culinária e a eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, serviços de catering e hotéis, este forno de convecção adapta-se a uma vasta gama de necessidades culinárias. A sua capacidade para cinco tabuleiros GN1/1 torna-o perfeito para produções de médio a grande volume, sendo capaz de lidar com a confeção de carnes, aves, peixe, vegetais e produtos de padaria e pastelaria com excelência.

As funcionalidades de programação e a câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 asseguram a durabilidade e a facilidade de limpeza, fundamentais em cozinhas com elevada exigência sanitária e operacional. É a ferramenta essencial para chefs que buscam precisão, fiabilidade e versatilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	9,3 kW
Capacidade	5 tabuleiros GN1/1
Temperatura	30 – 260 °C
Receitas Programáveis	100
Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável AISI 304
Painel de Controlo	Eletrónico 7"
Proteção contra água	IPX4
Tomada	USB
Peso	89 kg
Dimensões (LxPxA)	730x855x801 mm
Pés	Reguláveis

Perguntas Frequentes

1. Este forno é adequado para que tipo de confeitão em hotelaria?

Sim, este forno é excecionalmente versátil, sendo ideal para uma ampla gama de aplicações gastronómicas, desde assados e grelhados a cozidos no vapor e regeneração de alimentos, garantindo resultados de alta qualidade em operações de hotelaria.

2. Quais as vantagens do sistema de controlo de vapor?

O sistema de vapor direto com regulação em 10 etapas, aliado à tecnologia patenteada Humilogic™, permite um controlo preciso da humidade na câmara, essencial para manter a suculência e o sabor dos alimentos, além de otimizar a confeitão de pães e produtos de pastelaria.

3. É possível programar ciclos de cozedura específicos?

Com 10 fases de cozedura programáveis e capacidade para 100 receitas, este forno oferece total flexibilidade para criar e memorizar programas personalizados, assegurando a consistência e a padronização dos pratos, algo crucial em qualquer estabelecimento profissional.

4. A manutenção e limpeza do forno são complicadas?

A câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304 e a predisposição para lavagem automática

tornam a limpeza e manutenção do forno mais simples e higiênicas, minimizando o tempo de inatividade e garantindo a conformidade com as normas HACCP.

5. Que tipo de assistência técnica posso esperar para este equipamento?

O equipamento inclui um painel de controlo eletrónico com tomada USB para diagnóstico e atualização, facilitando o suporte técnico e garantindo a longevidade e o bom funcionamento do forno em todas as suas operações diárias.