

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Forno de Convecção a Gás Profissional 7 GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKF711GBM	Modelo:	MKF711GBM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	108 kg	Dimensões:	730 x 855 x 951 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MKF711GBM
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno de convecção a gás profissional, com capacidade para 7 tabuleiros GN1/1 e controlo eletrónico. Ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

forno convecção a gás — Forno Conveter a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi desenvolvido para otimizar os processos de cozinhados em cozinhas profissionais. Integrando tecnologias patenteadas como Airflowlogic™ e Humilogic™, proporciona uma distribuição uniforme do calor e um controlo preciso da humidade, resultando em confecções perfeitas. A sua interface intuitiva e a vasta gama de temperaturas, de 30°C a 260°C, permitem uma flexibilidade ímpar no preparo de diversos pratos.

A capacidade de programação com 10 fases de cozedura e 100 receitas pré-definidas torna este forno com ventilação forçada um aliado indispensável para chefs exigentes. Além disso, as funções de pré-aquecimento, manutenção e arrefecimento rápido contribuem para uma operação mais ágil e eficiente no dia a dia. A construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que exija alto desempenho e versatilidade. Este forno industrial a gás é perfeito para assar, cozer, gratinar e manter alimentos quentes com a máxima qualidade. A sua capacidade para tabuleiros GN1/1 é ideal para um elevado volume de produção, assegurando que os pratos cheguem aos comensais na temperatura e textura ideais.

A capacidade de arranque retardado programável até 24 horas oferece flexibilidade na gestão do tempo de trabalho, permitindo a otimização dos recursos antes mesmo do início da jornada. A possibilidade de conexão para sonda central e lavagem automática (opcionais) eleva ainda mais a sua funcionalidade, adaptando-se às necessidades específicas de cada estabelecimento de hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Valor
Painel de Controlo	Eletrónico Black Mask 7"

Característica	Valor
Tecnologias Patenteadas	Airflowlogic™, Humilogic™
Gama de Temperatura	30 a 260°C
Fases de Cozedura Programáveis	10
Vapor Direto	Com regulação (10 etapas)
Funções	Pré-aquecimento, Manutenção, Arrefecimento Rápido
Câmara de Cozedura	AISI 304
Proteção Contra Água	IPX4
Porta USB	Sim
Sistema HACCP	Sim
Sonda Central	Predisposição (opção a pedido)
Lavagem Automática	Preparado (opção a pedido)
Recipiente de Condensados	Com escoamento na porta
Dobradiça da Porta	Abertura regulável a 60°, 90°, 120°, 180°
Arranque Retardado Programável	Até 24 h
Manutenção Programável	Sim
Receitas Programáveis	100
Pés	Reguláveis
Alimentação Elétrica	230V / 1F / 50-60Hz
Potência	13,5 kW
Capacidade Refeições	105 – 140
Capacidade Tabuleiros	7 unidades GN1/1
Peso	108 kg
Dimensões (LxPxA)	730x855x951 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este tipo de forno suporta?

Este modelo está concebido para acomodar até 7 tabuleiros no formato GN1/1, ideal para operações de média a grande escala em cozinhas com grandes produções. Permite otimizar o espaço e a eficiência durante a confeção de múltiplos pratos simultaneamente.

É possível programar ciclos de cozedura específicos?

Sim, o forno oferece a capacidade de programar até 10 fases de cozedura distintas, além de dispor de 100 receitas pré-programadas. Esta funcionalidade assegura uma consistência notável nos resultados culinários, facilitando a reprodução de pratos complexos.

Quais as vantagens das tecnologias Airflowlogic™ e Humilogic™?

Airflowlogic™ garante uma distribuição de ar quente uniforme por toda a câmara, eliminando pontos frios e quentes, enquanto Humilogic™ permite um controlo preciso da humidade. Estas patentes asseguram uma cozedura homogénia e mantêm a suculência e o aroma dos alimentos.

A limpeza deste forno é um processo complicado e demorado para a equipa?

O forno possui uma câmara de cozedura em aço inoxidável AISI 304, conhecida pela sua facilidade de limpeza e higiene. Adicionalmente, está preparado para lavagem automática através de uma opção a pedido, o que simplifica significativamente a manutenção.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 730x855x951 mm, este forno é compacto para a sua capacidade, tornando-o uma excelente escolha para cozinhas profissionais onde o espaço é um fator crucial. Os pés reguláveis também permitem uma adaptação perfeita a diferentes superfícies e alturas.