

# 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



Hotelequip.pt

## Forno Combinado Gás Digital Full Touch 6x GN1/1

### Informacoes do Produto

|        |              |            |                    |
|--------|--------------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHCMFG6-HUWU | Modelo:    | CMFG6-HUWU         |
| Marca: | CLIMA        | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 130 kg       | Dimensões: | 630 x 440 x 490 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Marca                 | CLIMA      |
| Modelo                | CMFG6-HUWU |
| Energia               | Gás        |
| Instalação            | De Bancada |
| N° de Tabuleiros / GN | 6          |

## Descricao Resumida

Forno combinado a gás digital de 6 tabuleiros GN1/1 para cozinhas profissionais. Controle de humidade e lavagem automática para eficiência máxima.

## Descricao Completa

### Forno Combinado — Principais Vantagens

Este equipamento MBM foi concebido para revolucionar a sua cozinha profissional. Com a sua tecnologia inteligente, garante resultados de confeção consistentes e repetíveis, cruciais para a excelência gastronómica. A interface Full Touch facilita a operação, permitindo à sua equipa cozinhar com precisão e eficiência. Ideal para fritar, grelhar, assar e cozinhar a vapor, este aparelho é uma solução versátil para qualquer estabelecimento que procure otimizar a sua produção.

### Aplicações Profissionais

O forno convetor combinado é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um desempenho superior. A sua capacidade de trabalhar com tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm, com uma distância de 70 mm entre guias, maximiza a utilização do espaço da câmara de cocção. Com controlo de humidade e um sistema de lavagem automático, assegura que, desde pastelarias a charcutarias, os alimentos são preparados na perfeição e a higiene é mantida sem esforço.

### Características Técnicas

|                              |                                               |
|------------------------------|-----------------------------------------------|
| Capacidade                   | 6 Tabuleiros GN1/1 ou 6 Tabuleiros 600x400 mm |
| Tipo de Gás                  | Gás Natural                                   |
| Potência                     | 12,5 kW                                       |
| Voltagem                     | 230 V                                         |
| Dimensões Câmara (LxPxA)     | 630x440x490 mm                                |
| Dimensões Exteriores (LxPxA) | 890x795x720h mm                               |
| Peso                         | 130 Kg                                        |

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| Distância entre Guias | 70 mm                  |
| Material da Câmara    | Aço inoxidável AISI304 |
| Proteção              | IPX5                   |

### Perguntas Frequentes

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

Este forno profissional foi desenhado para acomodar até 6 tabuleiros GN1/1 ou 6 tabuleiros de 600x400 mm, oferecendo grande flexibilidade para diversos tipos de confeção em cozinhas com elevada demanda.

**2. O forno possui sistema de limpeza automático?**

Sim, o forno está equipado com um sistema de lavagem automático integrado de série, garantindo uma manutenção prática e eficaz, e promovendo a higiene constante no ambiente de trabalho.

**3. É possível controlar a humidade durante a confeção dos alimentos?**

Certamente. O equipamento integra um controlo de percentagem de humidade na câmara de cocção, permitindo ajustar com precisão as condições para cada tipo de alimento, resultando em pratos mais saborosos e suculentos.

**4. Quais as vantagens da tecnologia MBM neste forno?**

A tecnologia inteligente MBM foi desenvolvida para assegurar resultados de confeção maximizados e consistentemente perfeitos. Inclui diversas funcionalidades que otimizam o processo culinário, desde a eficiência energética até à facilidade de utilização.

**5. Consigo utilizar este forno para diferentes métodos de cozedura?**

Absolutamente. Este forno combinado oferece uma grande versatilidade, permitindo realizar uma vasta gama de técnicas culinárias, como grelhar, fritar, assar, saltear, fumigar e cozinhar a vapor, entre outras, tornando-o um pilar essencial para qualquer cozinha industrial.