

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 Digital Gás 10 GN1/1 Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	CHCMFG10-HUWU	Modelo:	CMFG10-HUWU
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	155 kg	Dimensões:	630 x 440 x 710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CMFG10-HUWU
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Forno combinado digital a gás com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1. Painel Full Touch, controlo de humidade e lavagem automática.

Descricao Completa

Forno Combinado Gás — Forno a Gás – Principais Vantagens

Descubra a inovação em confeção com este equipamento combinador, concebido para oferecer excelência e consistência nos resultados culinários. A sua tecnologia inteligente maximiza a performance, garantindo pratos de qualidade superior e repetibilidade em cada uso. Operar este aparelho é intuitivo e eficaz, graças ao seu avançado painel de controlo tátil, tornando-o indispensável em qualquer cozinha industrial.

Este sistema multifuncional destaca-se pela sua versatilidade, permitindo assar, fritar, grelhar, saltear, defumar e cozer a vapor com precisão. O seu design compacto adapta-se perfeitamente a diversos espaços, e a capacidade de funcionamento com tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm (com kit de guias opcional) otimiza o aproveitamento da câmara de cozedura. A distância de 70 mm entre as guias assegura uma circulação de ar ideal e uma confeção uniforme. A limpeza é simplificada pelo sistema de lavagem automático integrado, enquanto o controlo preciso da percentagem de humidade garante a textura e o sabor perfeitos dos alimentos. Desfrute de alta eficiência e baixo consumo energético, graças ao seu superior isolamento térmico e à câmara de cocção em aço inoxidável AISI304 com cantos arredondados, que facilita a manutenção.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas profissionais que exigem máxima performance e fiabilidade. A sua capacidade de manusear grandes volumes de trabalho e a variedade de métodos de cozedura permitem que chefs e equipas de cozinha explorem um vasto leque de receitas, desde entradas delicadas a assados substanciais. A robustez e a eficiência energética garantem um investimento duradouro e economicamente vantajoso para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Capacidade	10 Tabuleiros GN1/1 ou 10 Tabuleiros 600x400 mm
Tipo	Gás (Natural)

Característica	Detalhe Técnico
Potência	19,5 kW
Voltagem	230 V
Dimensões Câmara Cozedura	630x440x710h mm
Dimensões Exteriores	890x795x980h mm
Peso	155 Kg
Controlo Painel	Full Touch Digital
Controlo Humidade	Integrado de série
Sistema de Lavagem	Automático incorporado
Material Câmara	Aço inoxidável AISI304
Proteção	IPX5
Queimadores Gás	Tecnologia PREMIX

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste forno combinado?

Este forno foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros GN1/1 ou 10 tabuleiros de 600x400 mm, oferecendo grande capacidade para a produção em cozinhas profissionais exigentes.

É possível utilizar este forno com diferentes tipos de tabuleiros?

Sim, o design versátil permite o uso tanto de tabuleiros GN1/1 quanto de tabuleiros 600x400 mm, garantindo flexibilidade na sua operação (kit de guias opcional pode ser necessário).

Este equipamento possui controlo de humidade?

Sim, o forno integra um controlo de percentagem de humidade de série na câmara de cocção, essencial para garantir a confeção perfeita de uma ampla gama de pratos.

Como é realizada a limpeza do forno?

A limpeza é facilitada por um sistema de lavagem automático incorporado de série, que permite uma higienização rápida e eficiente, otimizando o tempo da sua equipa.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este forno é ideal para estabelecimentos como restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram um equipamento robusto, eficiente e versátil para cozinhar grandes quantidades de alimentos com qualidade e precisão.