

# 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 Combinado a Gás Digital Full Touch 6 GN1/1 ou 60x40

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | CLIMA         |
| Modelo     | CMFG6-HUWU-GP |
| Energia    | Gás           |
| Instalação | De Bancada    |

### Descricao Resumida

Forno combinado a gás de 12.5 kW com painel Full Touch e capacidade para 6 tabuleiros GN1/1. Controlo de humidade e lavagem automática incluídos.

## Descricao Completa

### Tecnologia Combinada — Principais Vantagens

Este equipamento representa a vanguarda na confeção profissional, combinando tecnologia inovadora com uma facilidade de utilização notável. Concebido para oferecer resultados culinários impecáveis e repetíveis, este modelo otimiza cada processo, desde assar e fritar até cozer a vapor e fumados. A interface intuitiva Full Touch garante um controlo preciso, enquanto a versatilidade de trabalhar com tabuleiros GN1/1 ou 600x400 mm o torna adaptável a diversas necessidades de cozinha. A câmara de confeção, em aço inoxidável AISI304, é soldada com cantos arredondados, facilitando a limpeza e manutenção.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume que procuram eficiência e qualidade superior. A capacidade de controlo de humidade de série garante pratos suculentos e saborosos, desde carnes e peixes a produtos de pastelaria e padaria. A sua construção robusta e a tecnologia de queimadores PREMIX asseguram um desempenho potente e um baixo consumo, traduzindo-se em poupanças significativas e uma operação ambientalmente sustentável. O sistema de lavagem automático integrado garante o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

### Características Técnicas

| Característica                  | Detalhe                                       |
|---------------------------------|-----------------------------------------------|
| Capacidade                      | 6 Tabuleiros GN1/1 ou 6 Tabuleiros 600x400 mm |
| Tipo de Gás                     | Propano                                       |
| Potência                        | 12,5 kW                                       |
| Voltagem                        | 230 V                                         |
| Dimensões da Câmara de Confeção | 630x440x490h mm                               |

| Característica       | Detalhe                   |
|----------------------|---------------------------|
| Dimensões Exteriores | 890x795x720h mm           |
| Peso                 | 130 Kg                    |
| Controlo de Humidade | De série                  |
| Lavagem Automática   | Incorporada de série      |
| Material da Câmara   | Aço inoxidável AISI304    |
| Proteção             | IPX5 contra jatos de água |

### Perguntas Frequentes

**1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este aparelho pode acomodar?**

Este forno foi concebido para acomodar até 6 tabuleiros GN1/1 ou, alternativamente, 6 tabuleiros de 600x400 mm, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de confeção.

**2. É possível controlar a humidade durante o processo de confeção?**

Sim, o equipamento integra um sistema de controlo de percentagem de humidade de série na câmara de confeção, permitindo otimizar a hidratação dos alimentos.

**3. O aparelho possui um sistema de limpeza facilitado?**

Com certeza. Este forno dispõe de um sistema de lavagem automática incorporado de série, simplificando a manutenção e garantindo a higiene diária sem esforço adicional.

**4. Quais as dimensões exatas da câmara de confeção e do exterior do equipamento?**

As dimensões internas da câmara são de 630x440x490h mm, enquanto as dimensões externas são 890x795x720h mm, sendo ideal para cozinhas com espaço otimizado.

**5. Que tipo de segurança oferece este forno contra a água e jatos?**

O modelo possui um grau de proteção IPX5, o que significa que está salvaguardado contra jatos de água, garantindo maior segurança e durabilidade no ambiente da cozinha profissional.