

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido  
ao produto



## Placa Vitrocerâmica Elétrica 4 Zonas de Bancada

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	CHMVC77T	<b>Modelo:</b>	MVC77T
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	49 kg	<b>Dimensões:</b>	700 x 714 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MVC77T

### Descrição Resumida

Placa vitrocerâmica elétrica de bancada com 4 zonas de cozimento independentes. Ideal para cozinhas profissionais, durável e fácil de limpar.

## Descricao Completa

### Placa Vitrocerâmica — Principais Vantagens

Esta placa vitrocerâmica elétrica de quatro zonas, projetada para uso em bancada, destaca-se pela sua superfície de cozimento de 6 mm de espessura, garantindo durabilidade e uma limpeza sem esforço. A integração hermética na bancada de trabalho previne infiltrações, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro e higiênico, ideal para cozinhas profissionais exigentes. É uma solução eficiente para estabelecimentos que procuram um equipamento robusto e de fácil manutenção.

A tecnologia de aquecimento por irradiação, com resistências elétricas cuidadosamente posicionadas por baixo da placa, oferece um controlo preciso da temperatura individual para cada zona. Tal funcionalidade otimiza a confeção de múltiplos pratos em simultâneo, permitindo à sua equipa gerir com maestria os tempos de cocção. Os indicadores luminosos facilitam a monitorização, proporcionando uma operação intuitiva e eficaz.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e outros estabelecimentos de restauração que requeiram um fogão compacto e poderoso. Perfeita para complementar uma linha de confeção existente ou como solução principal em espaços mais reduzidos, a sua capacidade de cozedura independente por zona permite uma flexibilidade notável na preparação de ementas variadas. A facilidade de limpeza e a construção robusta em aço AISI 18/10 tornam a placa elétrica uma escolha inteligente para o seu negócio.

Desde o aquecimento suave de molhos à ebulição rápida de líquidos, esta placa de bancada garante resultados consistentes e eleva o nível da sua operação. A sua robustez é ideal para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional, contribuindo para uma maior produtividade e satisfação do cliente.

### Características Técnicas

<b>Tipo:</b>	Placa Vitrocerâmica Elétrica de Bancada
<b>Superfície da Placa:</b>	6 mm de espessura

<b>Material da Bancada:</b>	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
<b>Zonas de Cozedura:</b>	4 independentes
<b>Potência por Zona:</b>	2 x 1,8 kW + 2 x 2,5 kW
<b>Potência Total:</b>	8,6 kW
<b>Voltagem:</b>	400 V
<b>Dimensões (CxLxA):</b>	700 x 714 x 250h mm
<b>Peso:</b>	49 kg

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual é a espessura da superfície de cozimento e quais são os seus benefícios?**

A: A superfície de cozimento tem 6 mm de espessura, o que garante uma excelente distribuição de calor e uma durabilidade superior. Este atributo facilita também a limpeza diária, tornando-a ideal para o ambiente profissional.

**P: Esta placa pode ser utilizada em qualquer tipo de bancada?**

A: Sim, a placa foi concebida para ser fixada hermeticamente à bancada de trabalho, protegendo contra eventuais infiltrações e adaptando-se a diversas superfícies de forma segura.

**P: Como é feito o controlo da temperatura em cada zona de cozedura?**

A: A regulação da temperatura é totalmente independente para cada uma das quatro zonas de cozedura, permitindo um controlo preciso e individualizado para diferentes preparações culinárias simultaneamente.

**P: Qual a potência total deste equipamento e o tipo de voltagem necessária?**

A: A potência total da placa é de 8,6 kW, distribuída por quatro zonas. Requer uma voltagem de 400 V para um funcionamento adequado e eficiente em cozinhas profissionais.

**P: É fácil identificar quais as zonas de cozedura que estão em funcionamento?**

A: Sim, o funcionamento das placas é convenientemente assinalado por luzes indicadoras para cada zona, proporcionando uma visualização clara e imediata do estado operacional.