

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Cozinha Vitrocerâmica Elétrica 2 Zonas 700x714x850h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMVC74A	<b>Modelo:</b>	MVC74A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	47 kg	<b>Dimensões:</b>	700 x 714 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MVC74A

### Descricao Resumida

Mesa de cozinha vitrocerâmica elétrica com 2 zonas de cozedura. Ideal para cozinhas profissionais, oferece eficiência e fácil limpeza. Dimensões: 700x714x850h mm.

## Descricao Completa

### mesa de cozinha vitrocerâmica — Cozer Elétrico – Eficiência e Segurança

Esta mesa de confeção é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram um equipamento de alto desempenho e fácil manutenção. Com duas zonas elétricas, permite um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de cozinhados. A placa vitrocerâmica de 6 mm de espessura, com a sua superfície completamente plana, simplifica a limpeza, garantindo um ambiente de trabalho mais higiénico e produtivo. Projetada para ser selada hermeticamente na bancada de trabalho, previne infiltrações e aumenta a durabilidade do equipamento.

### Aplicações Profissionais

Um fogão profissional com duas zonas de confeção é indispensável para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos que necessitam de versatilidade na preparação de pratos. A sua capacidade de aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor otimiza o tempo de confeção, sendo perfeito para cozinhar, fritar ou aquecer alimentos. O design robusto da linha 700 assegura longevidade e resistência ao uso intensivo, tornando-o um investimento inteligente para a sua cozinha.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Vitrocerâmica sobre Armário
<b>Número de Placas</b>	2
<b>Potência por Placa</b>	1 x 1,8 kW + 1 x 2,5 kW
<b>Potência Total</b>	4,3 kW
<b>Voltagem</b>	400 V
<b>Dimensões</b>	700x714x850h mm
<b>Peso</b>	47 kg
<b>Placa de Cozedura</b>	6 mm de espessura, superfície plana

<b>Encimera de Trabalho</b>	Aço AISI 18/10, 1 mm de espessura
<b>Regulação de Temperatura</b>	Independente por zona de cozedura
<b>Indicadores de Funcionamento</b>	Luzes indicadoras para cada zona

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem da placa vitrocerâmica?**

A principal vantagem reside na sua superfície absolutamente plana, o que facilita significativamente a limpeza e manutenção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico e eficiente na sua cozinha profissional.

### **Este equipamento é adequado para cozinhas de grande volume?**

Sim, este equipamento é ideal para cozinhas profissionais de médio a grande volume, como restaurantes e hotéis. A sua robustez e potência garantem um desempenho consistente mesmo sob uso intensivo.

### **Como é controlada a temperatura em cada zona de cozedura?**

A temperatura é regulada de forma independente para cada zona através de um sistema eletrónico. Isto permite uma flexibilidade total para diferentes métodos de confeção simultaneamente.

### **A instalação da mesa de cozedura requer cuidados especiais?**

Sim, a mesa de cozedura é fixada hermeticamente à bancada de trabalho para prevenir infiltrações. Recomenda-se que a instalação seja feita por um técnico qualificado para assegurar a vedação adequada e o bom funcionamento.

### **Quais os benefícios da vitrocerâmica em comparação com as cozinhas tradicionais?**

A vitrocerâmica oferece aquecimento por irradiação, sem chama direta, o que resulta em maior segurança e menor dissipação de calor para o ambiente. Além disso, a sua superfície lisa é mais fácil de limpar e esteticamente apelativa.