

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: 23/05/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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

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

Encimera de Trabalho	Aço AISI 18/10, 1 mm de espessura
Regulação de Temperatura	Independente por zona de cozedura
Indicadores de Funcionamento	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.