

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



Placa Vitrocerâmica Elétrica 2 Zonas Sobremesa Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMVC74T	Modelo:	MVC74T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	27 kg	Dimensões:	400 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MVC74T

Descricao Resumida

Placa vitrocerâmica elétrica de sobremesa com 2 zonas e 4,3 kW, ideal para cozinhas profissionais. Superfície plana para fácil limpeza e eficiência energética.

Descrição Completa

Placa de Confeção — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais exigentes, esta placa, com a sua superfície notavelmente plana e resistente, garante uma limpeza sem esforço e uma higiene impecável. A sua fixação hermética impede infiltrações, protegendo a encimadeira de trabalho e prolongando a vida útil do equipamento. A tecnologia de aquecimento por irradiação assegura uma distribuição uniforme do calor para um controlo preciso da confeção dos alimentos, enquanto a regulação independente da temperatura para cada zona proporciona flexibilidade máxima na preparação de diversos pratos em simultâneo.

Este sistema inteligente de aquecimento ativa-se apenas em contacto com os respetivos recipientes, otimizando o consumo energético. A zona não utilizada mantém-se fria, criando um ambiente de trabalho mais confortável e seguro, e reduzindo o consumo de energia em cerca de 50% em comparação com os fogões convencionais. Cada inductor oferece seis posições reguláveis e um indicador luminoso, conferindo ao seu chef um controlo total sobre o processo de confeção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto e eficiente é uma solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas de catering e cantinas. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes de alta exigência. A versatilidade das duas zonas de confeção permite a preparação simultânea de diferentes pratos, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade da sua equipa. É o aliado perfeito para a confeção eficiente e de alta qualidade.

Características Técnicas

Tipo de Placas	Vitrocerâmica
Número de Placas	2
Potência da Placa 1	1,8 kW

Potência da Placa 2	2,5 kW
Potência Total	4,3 kW
Tensão	400 V
Dimensões (LxPxA)	400x714x250h mm
Peso	27 kg
Material da Encimadeira	Aço Inoxidável AISI 18/10 de 1 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da superfície da placa de confeitaria?

A superfície da placa de confeitaria destaca-se pela sua planeza absoluta, o que facilita extremamente a limpeza e assegura uma higiene superior, essencial em qualquer cozinha profissional.

Como é garantida a segurança e durabilidade contra infiltrações?

A placa é cuidadosamente fixada de forma hermética à encimadeira de trabalho, prevenindo qualquer tipo de infiltração. Assim, protege-se o equipamento e assegura-se uma maior longevidade e segurança na utilização.

É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo com esta placa?

Sim, a placa possui duas zonas de confeitaria com regulação independente da temperatura para cada uma. Isto permite que se prepare diferentes pratos em simultâneo, otimizando o tempo e a eficiência na sua cozinha.

Este equipamento oferece alguma poupança energética?

Com a tecnologia de aquecimento por indução, o calor é ativado apenas em contacto com os recipientes, e a zona não utilizada permanece fria. Este método proporciona uma redução de consumo de eletricidade de até 50% face aos fogões convencionais.

Qual a vantagem da linha 700 para espaços profissionais?

A linha 700, à qual este equipamento pertence, é concebida especificamente para otimizar espaços em cozinhas profissionais. A sua modularidade e dimensões padronizadas facilitam a integração com outros equipamentos, criando uma área de trabalho eficiente e harmoniosa.