

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



Fogão Vitrocerâmico Elétrico 4 Zonas com Forno 700mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHMVC77FE | Modelo: | MVC77FE |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 99 kg | Dimensões: | 566 x 660 x 310 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | MVC77FE |

Descricao Resumida

Fogão vitrocerâmico elétrico de 4 zonas com forno integrado para cozinhas profissionais. Superfície de limpeza fácil, alta eficiência energética.

Descricao Completa

Fogão vitrocerâmico industrial — Confeção Potente — Principais Vantagens

Este fogão industrial, com as suas quatro zonas de cocção vitrocerâmicas e forno elétrico integrado, é uma solução robusta e altamente eficiente para cozinhas profissionais. A superfície plana e selada facilita a limpeza, assegurando a máxima higiene e permitindo uma preparação rápida e eficaz dos seus pratos. A regulação independente da temperatura para cada zona oferece controlo preciso, ideal para a preparação simultânea de diversos alimentos, garantindo consistência e qualidade em cada dose servida.

A tecnologia de indução utilizada no equipamento ativa o aquecimento apenas em contacto direto com os recipientes, o que resulta numa significativa poupança energética – até 50% em comparação com modelos tradicionais. Tal não só se traduz em menores custos operacionais, como também contribui para um ambiente de trabalho mais fresco e agradável para a sua equipa. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a eficiência e a sustentabilidade.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeção é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes na hotelaria e restauração. É uma adição valiosa para restaurantes de grande volume, hotéis, cozinhas de catering e refeitórios que necessitam de um desempenho consistente e de elevada capacidade. Seja para cozinhar, estufar, fritar ou assar, os seus recursos versáteis garantem que todos os requisitos da ementa sejam atendidos com excelência.

O seu design integra-se facilmente em qualquer linha de confeção da Linha 700, proporcionando uma transição harmoniosa para a sua cozinha. A durabilidade e a facilidade de manutenção significam que a sua equipa poderá focar-se na arte culinária, sem preocupações com a fiabilidade do material de cozinha.

Características Técnicas

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Placas | 4 |
| Potência das Placas | 2 x 1,8 kW + 2 x 2,5 kW |

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Forno Elétrico | 5,3 kW |
| Potência Total | 13,9 kW |
| Voltagem | 400 V |
| Dimensões do Forno | 566x660x310h mm |
| Dimensões Gerais | 700x714x850h mm |
| Peso | 99 kg |

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da superfície vitrocerâmica?

A superfície vitrocerâmica é absolutamente plana e selada, o que a torna extremamente fácil de limpar e manter, contribuindo para elevados padrões de higiene na sua cozinha.

Este fogão consome muita energia?

Não. A tecnologia de indução ativa o aquecimento apenas em contacto com os recipientes, resultando numa redução de consumo energético de até 50% em comparação com fogões convencionais.

Posso controlar as zonas de cocção de forma independente?

Sim, cada uma das quatro zonas de vitrocerâmica possui controlo de temperatura independente, permitindo maior flexibilidade e precisão na confeção de diferentes pratos simultaneamente.

Este equipamento é adequado para cozinhas de grande dimensão?

Com as suas 4 zonas de cocção e forno elétrico, este fogão é ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes e hotéis, que necessitam de eficiência e alta capacidade.

Qual a durabilidade deste fogão industrial?

Construído com uma bancada em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura, este fogão foi concebido para resistir às exigências de um ambiente profissional, garantindo uma longa vida útil.