

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial Elétrico 6 Zonas Quadradas Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQ711A	Modelo:	MPQ711A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	136 kg	Dimensões:	1100 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQ711A

Descricao Resumida

Fogão elétrico de 6 zonas quadradas com forno, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox e controlo de temperatura preciso.

Descricao Completa

Fogão Industrial Elétrico — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este fogão industrial elétrico da linha 700 está concebido para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e robustez. Os seus seis queimadores elétricos quadrados de aquecimento rápido proporcionam uma distribuição uniforme do calor, ideal para a preparação de diversos pratos em simultâneo. A construção selada da bancada superior garante a máxima higiene e facilita a limpeza, tornando-o um equipamento indispensável para qualquer negócio de restauração.

A sua confeção de aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso intensivo e à corrosão comum em ambientes profissionais. Além disso, as luzes indicadoras no painel de controlo permitem monitorizar o funcionamento de cada placa, otimizando o controlo durante o cozinhado. A integração de um forno elétrico na base amplia significativamente as capacidades de qualquer cozinha, permitindo assar, gratinar e manter alimentos quentes à temperatura desejada com controlo preciso.

Aplicações Profissionais

Uma solução de cozinha como esta é perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de um fogão confiável e versátil. Permite cozinhar grandes volumes de alimentos, gerindo diferentes temperaturas para múltiplos tachos e panelas e até assando ou gratinando graças ao seu forno integrado. A sua robustez faz com que seja uma opção duradoura para o dia a dia agitado da restauração.

O seu design compacto e funcional, alinhado com a linha de equipamento 700, permite uma integração harmoniosa com outros módulos de confeção. Por isso, melhora a eficiência do espaço e a produtividade da sua equipa. É um investimento inteligente para quem busca otimizar as operações na cozinha, garantindo pratos de qualidade superior com facilidade e rapidez.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Número de Placas	6

Característica	Especificação
Potência das Placas	6 x 2,6 kW
Potência Total	15,6 kW
Voltagem	400 V
Dimensões	1100x714x850h mm
Peso	136 kg
Forno Elétrico	Sim, com resistências blindadas e controlo termostático separado
Capacidade do Forno	3 GN 2/1 (estático) ou 3 GN 1/1 (ventilado)

Perguntas Frequentes

Este fogão industrial serve para qualquer tipo de restauração?

Sim, o equipamento é versátil e adapta-se a diversos ambientes como restaurantes, hotéis e cantinas, sendo ideal para cozinhas de média a grande dimensão, onde a produtividade é crucial.

Qual a durabilidade esperada deste fogão?

Fabricado em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura e com placas robustas, este fogão é projetado para uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional, resistindo ao desgaste diário.

É fácil de limpar e manter?

A bancada superior é selada "hermeticamente", o que evita a acumulação de sujidade e facilita a limpeza diária, assegurando a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.

O forno elétrico é ventilado ou estático?

O forno oferece ambas as opções, com a sua câmara em aço inoxidável e base esmaltada, garantindo flexibilidade para diversas preparações culinárias consoante as suas necessidades específicas.

Pode ser integrado com outros equipamentos de cozinha?

Sim, o design deste fogão pertence à linha de equipamentos 700, o que facilita a sua integração com outros módulos da mesma série, otimizando o espaço e a eficiência da sua cozinha.