

# 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 4 Zonas Estáticas com Forno 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMPR77FE	<b>Modelo:</b>	MPR77FE
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	90 kg	<b>Dimensões:</b>	560 x 660 x 310 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MPR77FE

### Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico da linha 700 com 4 zonas de cozinhado e forno. Ideal para restaurantes e hotelaria, garantindo eficiência.

## Descricao Completa

### Fogão industrial elétrico — Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as exigências mais elevadas da gastronomia, este fogão de cozinha industrial elétrico integra quatro zonas de confeitura estáticas e um forno elétrico, proporcionando uma multifuncionalidade incomparável. Garante um aquecimento rápido e uniforme em todas as suas placas, otimizando o tempo de preparação e a eficiência energética. A sua robustez, aliada à precisão no controlo de temperatura, torna-o num aliado indispensável para qualquer chef que procura excelência culinária.

As placas em ferro fundido de aquecimento veloz incorporam um dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento, assegurando total fiabilidade operacional. A sua estrutura hermeticamente selada na bancada superior em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura facilita a limpeza e manutenção, garantindo um ambiente de trabalho higiénico e seguro. Este equipamento foi desenvolvido para durar, suportando o ritmo acelerado das cozinhas profissionais mais movimentadas.

### Aplicações Profissionais

Este forno industrial elétrico com fogão é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha e hotéis de grande dimensão a refeitórios empresariais e instituições de ensino. A capacidade de cozinhar múltiplos pratos em simultâneo nas suas quatro zonas de aquecimento, juntamente com a funcionalidade de um forno para assados e gratinados, torna-o extremamente versátil para qualquer ementa. A sua construção em linha 700 garante uma integração perfeita em cozinhas modulares já existentes ou em novos projetos de restauração.

A facilidade de uso e a manutenção simplificada são pontos chave que o tornam uma escolha preferencial para cozinhas de produção intensiva. A capacidade de regular a temperatura de forma independente para cada placa radiante e para o forno oferece flexibilidade máxima, adaptando-se a diversas técnicas de confeitura e tipos de alimentos. É uma ferramenta essencial para negócios que valorizam a durabilidade, a performance e a versatilidade na preparação de refeições.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Zonas de Cozedura	4 placas redondas
Potência das Placas	2 x 1,5 kW + 2 x 2,6 kW
Potência do Forno Elétrico	5,3 kW
Potência Total	13,5 kW
Voltagem	400 V
Medidas do Forno (LxPxA)	560x660x310 mm
Dimensões (LxPxA)	700x714x850 mm
Peso	90 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Forno	Estático, com resistências blindadas em aço inoxidável
Regulação do Forno	Termostática com controlo superior/inferior separado
Grelhas do Forno	Porta grelha para 3 GN 2/1

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade do forno e o tipo de aquecimento?**

O forno tem uma capacidade para 3 grelhas GN 2/1 (gastronorm) e dispõe de aquecimento elétrico estático com resistências blindadas, permitindo controlo separado das temperaturas superior e inferior. Isto confere-lhe uma flexibilidade excecional para diversos tipos de confeção.

### **Este fogão industrial é adequado para restaurantes de grande volume de produção?**

Sim, o aparelho foi concebido para cozinhas profissionais de alto débito. As suas quatro zonas de cozedura e a potência total de 13,5 kW garantem que o cozinhado de grandes quantidades de alimentos é eficiente e ágil, ideal para o seu estabelecimento.

### **Quais as vantagens do material da bancada?**

A bancada em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura oferece robustez, durabilidade e uma resistência superior à corrosão. Este material de fácil higienização otimiza os processos de limpeza e mantém os mais altos padrões de segurança alimentar.

### **As placas de aquecimento são fáceis de usar e seguras?**

As placas em ferro fundido de aquecimento rápido contam com luzes indicadoras de funcionamento e um dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento, assegurando uma utilização intuitiva e extremamente segura. A sua performance térmica permite um controlo preciso da temperatura.

### **É possível integrar este fogão noutras linhas de equipamento de cozinha?**

Este modelo pertence à linha 700 da Magistra Plus, otimizado para uma integração modular perfeita

com outros equipamentos da mesma linha. A sua estrutura e dimensões foram pensadas para harmonizar com a sua cozinha profissional, otimizando o espaço de trabalho.