

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: 21/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial Elétrico 4 Zonas Quadradas Série 700 Magista Plus

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHMPQ77T | Modelo: | MPQ77T |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 49 kg | Dimensões: | 700 x 714 x 250 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | MPQ77T |

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico de 4 zonas quadradas e forno. Ideal para cozinhas profissionais, oferece robustez e eficiência na confeitaria diária. MAGISTRA PLUS.

Descrição Completa

Confeitaria Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alta produção, oferecendo robustez, eficiência e versatilidade. Com quatro zonas de aquecimento independentes e um forno elétrico integrado, permite a preparação simultânea de diversos pratos, otimizando o seu tempo de serviço. A construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram uma solução compacta e potente para a confeitaria diária. A funcionalidade de bancada permite uma integração versátil em qualquer linha de cozinha, enquanto o forno elétrico com controlo de temperatura independente oferece flexibilidade para assar, gratinar ou manter alimentos quentes. A sua robustez é uma mais-valia em operações de grande volume, garantindo um desempenho consistente e fiável.

Características Técnicas

| | |
|------------------------------|---|
| Tipo | Sobrebancada |
| Zonas de Cozedura | 4 placas quadradas |
| Potência por Placa | 2,6 kW |
| Potência Total | 10,4 kW |
| Forno | Elétrico (resistências blindadas inox) |
| Potência Forno | 5,3 kW (2,6 kW com ventilador) |
| Regulação Forno | Termostática com controlo superior/inferior separado |
| Material Câmara Forno | Aço inoxidável com base esmaltada |
| Capacidade Forno | 3 Tabuleiros GN 2/1 (estático) / 3 Tabuleiros GN 1/1 (ventilador) |

| | |
|---------------------------|------------------------------------|
| Material Estrutura | Aço AISI 18/10 (1 mm de espessura) |
| Voltagem | 400 V |
| Dimensões (LxPxA) | 700x714x250h mm |
| Peso | 49 kg |

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para este fogão profissional?

Este equipamento requer uma voltagem de 400V para um funcionamento adequado. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica existente para garantir a compatibilidade e segurança.

É possível ajustar a temperatura das placas de forma independente?

Sim, as quatro zonas de confeitura elétricas possuem comandos independentes. Esta funcionalidade permite cozinhar diferentes alimentos com necessidades térmicas distintas em simultâneo.

O forno tem alguma funcionalidade específica para otimizar a confeitura?

O forno elétrico deste fogão inclui resistências blindadas e controlo termostático separado para a parte superior e inferior da câmara. Proporciona assim máxima flexibilidade e precisão na confeitura de diversos pratos.

Qual o tipo de material utilizado na construção deste fogão?

A bancada de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, um material robusto e higiénico. A câmara do forno também é em aço inoxidável, com base esmaltada para facilitar a limpeza e aumentar a durabilidade.

Este modelo é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com as suas dimensões compactas de 700x714x250h mm e design sobrebancada, este fogão industrial é uma excelente opção para cozinhas profissionais que precisam otimizar o uso do espaço sem sacrificar a capacidade de confeitura.