

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 com Forno, 4 Zonas, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPR77A	Modelo:	MPR77A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPR77A

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico MAGISTRA PLUS 700 com 4 zonas redondas de aquecimento rápido e forno elétrico integrado, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fogão industrial elétrico — Cozinha Profissional – Principais Vantagens

Este robusto fogão elétrico foi cuidadosamente concebido para otimizar as operações em qualquer cozinha profissional. Com quatro zonas de cocção de aquecimento rápido e um forno elétrico integrado, oferece a versatilidade e a eficiência necessárias para responder às exigências de estabelecimentos de hotelaria e restauração. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento inteligente para o seu negócio.

A segurança é uma prioridade, por isso cada placa está equipada com um dispositivo contra o sobreaquecimento, assegurando um funcionamento fiável e protegendo o seu equipamento. A ergonomia foi igualmente considerada, com indicadores luminosos para cada placa, permitindo o controlo intuitivo e preciso durante os picos de trabalho. A base com forno oferece uma solução de confeção completa, permitindo assar e aquecer alimentos simultaneamente ou em complemento às preparações no tampo.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que exija um equipamento de confeção fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de combinar múltiplas cozeduras na placa com as funcionalidades do forno integrado torna-o excepcionalmente útil em cozinhas com espaço limitado, mas que necessitam de versatilidade total. Perfeito para preparar pratos complexos, desde assados suculentos a molhos delicados e guarnições variadas.

Características Técnicas

Zonas de Cozedura	4 placas redondas
Diâmetro das Placas	2 x 145 mm, 2 x 220 mm
Potência das Placas	2 x 1,5 kW, 2 x 2,6 kW
Potência Total	8,2 kW
Voltagem	400 V

Dimensões	700x714x850h mm
Peso	60 kg
Material do Tampo	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Tipo de Forno	Elétrico
Prateleiras do Forno	Até 3 GN 2/1 (forno estático), 3 GN 1/1 (forno com ventilador)
Controlo de Temperatura do Forno	Termostático, duplo controlo inferior/superior

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para cozinhas de alta produção?

Sim, o fogão industrial foi concebido para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, oferecendo potência e durabilidade, enquanto as quatro zonas de cocção e o forno integrado garantem versatilidade.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para o equipamento?

O equipamento requer uma voltagem de 400V, característica comum em instalações elétricas industriais, assegurando a energia necessária para o seu desempenho ideal.

As placas de cozimento têm controlo de temperatura independente?

Sim, cada placa possui um indicador luminoso que sinaliza o seu funcionamento, permitindo um controlo visual e independente das diferentes zonas de confeção.

O forno elétrico permite diferentes tipos de preparações culinárias?

Com resistências blindadas e controlo termostático de temperatura, o forno oferece flexibilidade para assar, gratinar e aquecer uma vasta gama de pratos, com a opção de forno ventilado, se aplicável, para uma cozedura mais uniforme.

É fácil limpar e manter este equipamento?

A superfície de trabalho em aço AISI 18/10 de 1 mm e a câmara de cozedura em aço inoxidável tornam a limpeza e manutenção diárias simples e eficientes, garantindo a higiene na sua cozinha.