

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial Elétrico 4 Zonas e Forno Ventilado Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQR77FEV	Modelo:	MPQR77FEV
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	117 kg	Dimensões:	560 x 370 x 320 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQR77FEV

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico MAGISTRA PLUS 700 com 4 zonas de cozedura e forno ventilado. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo alta performance e durabilidade.

Descricao Completa

Fogão industrial elétrico — Fogão Elétrico Industrial — Principais Vantagens

Este fogão industrial com forno ventilado oferece uma solução de confeção completa e eficiente para cozinhas profissionais. Com quatro zonas de aquecimento independentes e um forno elétrico ventilado, pode otimizar a sua produtividade e a qualidade dos seus cozinhados. A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração exigentes.

A versatilidade deste equipamento permite a preparação de uma ampla variedade de pratos, desde sopas e molhos nas zonas de cocção, até assados e gratinados no forno, que incorpora resistências blindadas para um aquecimento uniforme e controlo de temperatura separado para máxima flexibilidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é ideal para a restauração, hotelaria, cantinas e qualquer estabelecimento com cozinha profissional que procure um aparelho de cozedura fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de forno convetor permite cozinhar vários pratos em simultâneo, otimizando o espaço e o tempo na sua cozinha. É um recurso valioso para chefs e cozinheiros que precisam de um forno que lhes permita um bom desempenho e com bastante rapidez, como os fornos combinados.

Desde a preparação de refeições para grandes eventos até ao serviço diário em restaurantes movimentados, este fogão e forno elétrico garante resultados consistentes e de alta qualidade, satisfazendo as exigências de um ambiente profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placas	Ferro fundido de aquecimento rápido
Segurança	Dispositivo contra sobreaquecimento
Câmara de Cozedura do Forno	Aço inoxidável, base esmaltada

Porta do Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Forno	Ventilado, elétrico
Capacidade do forno	3 GN 1/1 (forno ventilado)
Espessura da bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Placas	4
Potência das placas	4 x 2,5 kW
Potência total	12,6 kW
Potência do forno elétrico	2,6 kW
Voltagem	400 V
Medidas do forno	560x370x320h mm
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	117 kg

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem deste fogão elétrico com forno?

A principal vantagem reside na combinação de quatro zonas de cocção independentes com um forno ventilado, permitindo uma confeção multifuncional e eficaz, ideal para otimizar o tempo e a diversidade de pratos na sua cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de um fogão robusto e um forno de alto desempenho. A sua durabilidade e eficiência são perfeitamente adequadas para ambientes de uso intenso.

Como é controlada a temperatura do forno?

O forno possui regulação termostática com um sistema de controlo duplo separado para as resistências inferior e superior, garantindo a máxima flexibilidade e precisão na cozedura dos alimentos.

Que tipo de pratos posso preparar neste forno ventilado?

O forno ventilado é versátil, permitindo cozinhar uma ampla gama de pratos, desde assados uniformes e gratinados até pastelaria. A ventilação garante uma distribuição de calor homogénea para resultados excelentes.

Onde posso encontrar acessórios compatíveis com este fogão?

Poderá encontrar acessórios compatíveis, como grelhas e tabuleiros adicionais, na nossa secção de

"Acessórios para Fogões Industriais". Verifique a compatibilidade pelas dimensões, para garantir o ajuste perfeito ao seu equipamento.