

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial Elétrico 4 Zonas com Forno Estático Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQR77FE	Modelo:	MPQR77FE
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	125 kg	Dimensões:	560 x 660 x 310 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQR77FE

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico 4 zonas com forno estático. Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 15,3 kW. Dimensões: 700x714x850h mm.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial, com quatro zonas elétricas e um forno estático integrado, foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alta produção. As suas placas em ferro fundido de aquecimento rápido, hermeticamente seladas, garantem uma distribuição de calor uniforme e eficiente, otimizando o processo de confeção. Um dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento assegura uma operação fiável, enquanto o indicador luminoso para cada placa no painel de controlo facilita a gestão da cozedura. A construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura na bancada de trabalho, aliada ao alinhamento preciso dos elementos, demonstra a durabilidade e a facilidade de limpeza necessárias em ambientes de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha que exija um equipamento de confeção versátil e de alto desempenho. A combinação de quatro unidades de aquecimento independentes e um forno estático permite que a sua equipa prepare uma vasta gama de pratos simultaneamente, desde fervuras e refogados no queimador até assados e gratinados no compartimento de cozedura. A sua conceção robusta e a potência significativa são perfeitas para suportar o ritmo acelerado das operações diárias, garantindo resultados consistentes e de qualidade superior. A versatilidade do aparelho permite explorar diversas técnicas culinárias para enriquecer a sua ementa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Número de Placas	4
Potência de Cada Placa	4 x 2,5 kW
Potência do Forno Elétrico	5,3 kW
Potência Total	15,3 kW
Voltagem	400 V

Característica	Detalhe
Dimensões do Forno (LxPxA)	560x660x310h mm
Dimensões Globais (LxPxA)	700x714x850h mm
Peso	125 kg
Regulação de Temperatura do Forno	Termostática com duplo controlo (inferior/superior)
Câmara de Cozedura	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Capacidade de Grelha Forno Estático	3 GN 2/1

Perguntas Frequentes

1. Posso utilizar este fogão em qualquer tipo de estabelecimento de restauração?

Sim, este fogão industrial é versátil e foi concebido para diversos ambientes, incluindo restaurantes, hotéis e refeitórios, graças à sua robustez e capacidade de resposta a grandes volumes de trabalho.

2. Qual a principal vantagem das placas em ferro fundido?

As placas em ferro fundido garantem um aquecimento rápido e uma distribuição de calor muito eficiente, o que se traduz numa cozedura mais uniforme e na otimização do tempo de preparação dos alimentos.

3. O forno elétrico permite diferentes tipos de cozedura?

Com resistências blindadas e controlo termostático duplo (superior e inferior), o forno elétrico oferece máxima flexibilidade, permitindo assar, gratinar e cozer com precisão e controlo de temperatura.

4. Este equipamento é fácil de limpar e manter?

A bancada de trabalho em aço inoxidável e as placas hermeticamente seladas não só facilitam a limpeza diária, como também contribuem para a higiene e durabilidade do aparelho em ambientes exigentes.

5. Quais as dimensões do forno e qual a sua capacidade?

O forno tem dimensões de 560x660x310h mm e está equipado com um porta-grelha para 3 tabuleiros GN 2/1, oferecendo uma boa capacidade para as necessidades de uma cozinha profissional.