

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



Fogão Industrial Elétrico com Forno 2 Zonas Redondas

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPR74T	Modelo:	MPR74T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	400 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPR74T

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico de 2 zonas redondas com forno, perfeito para cozinhas profissionais. Parte da Linha 700 MAGISTRA PLUS.

Descricao Completa

Este fogão industrial elétrico, parte da Linha 700 MAGISTRA PLUS, foi concebido para cozinhas profissionais que exigem desempenho e durabilidade. Com duas zonas de confeitura redondas e um forno elétrico integrado, este equipamento de cozinha potente é ideal para espaços de restauração com volumes de trabalho elevados. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 garante não só uma vida útil prolongada, mas também facilidade na limpeza e manutenção da higiene.

A versatilidade deste equipamento permite a preparação de uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos nas placas de aquecimento rápido até assados e gratinados no seu forno de controlo termostático independente. Este fogão industrial é uma solução completa para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha, oferecendo controlo preciso para resultados culinários de excelência.

Fogão Industrial Elétrico — Cozinha Elétrica Profissional — Principais Vantagens

- Placas em ferro fundido de aquecimento veloz com dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento.
- Superfície de trabalho em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura, resistente e fácil de higienizar.
- Forno elétrico com resistências blindadas para cozedura uniforme, com termostato de dupla regulação.
- Câmara de cozedura do forno em aço inoxidável com base esmaltada e porta de parede dupla isolada.
- Luzes indicadoras para um controlo operacional intuitivo das placas.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de confeitura é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis e cozinhas de catering que necessitam de um sistema de cozedura fiável e eficiente. A sua capacidade de resposta rápida permite adaptar-se a picos de produção, tornando-o indispensável para serviços de almoço e jantar movimentados. Adicionalmente, estabelecimentos como escolas e refeitórios aziendais podem beneficiar da sua robustez e facilidade de operação.

Ideal para integrar em linhas de equipamento profissional, este fogão elétrico suporta a confeitura simultânea de diferentes alimentos, otimizando o tempo e os recursos. A sua dimensão compacta é vantajosa para cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de produção. É uma adição valiosa para qualquer ambiente gastronómico que preze pela qualidade e eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	MPR74T MAGISTRA PLUS 700
Tipo	Sobremesa
Placas	2 redondas (1x 145mm/1.5kW, 1x 220mm/2.6kW)
Potência total das placas	4.1 kW
Forno elétrico	Sim, com resistências blindadas (5.3 kW ou 2.6 kW com ventilador)
Regulação do forno	Termostática, controlo duplo inferior/superior separado
Câmara de cozedura do forno	Aço inoxidável, base esmaltada
Porta do forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Capacidade do forno (grelha)	3x GN 2/1 (forno estático) ou 3x GN 1/1 (forno com ventilador)
Material da Superfície	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Tensão (V)	400 V
Dimensões (LxPxA)	400x714x250h mm
Peso	20 kg

Perguntas Frequentes

Este fogão elétrico é adequado para que tipo de estabelecimento?

É ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais de média a grande dimensão, que necessitam de um aparelho versátil e de alta performance para confeção diária.

Qual a diferença entre as zonas de aquecimento redondas e as quadradas/rebaixadas?

As zonas redondas são indicadas para panelas e frigideiras de fundo redondo, enquanto as quadradas ou rebaixadas são mais versáteis para recipientes de maiores dimensões ou formatos específicos.

A manutenção e limpeza deste equipamento são fáceis?

Sim, a superfície em aço inoxidável e as placas seladas facilitam a limpeza diária, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas sanitárias.

O forno tem controlo de temperatura independente?

Sim, o forno está equipado com um controlo termostático duplo, permitindo regular separadamente as temperaturas superior e inferior para uma flexibilidade de cozedura otimizada.

Posso instalar este fogão numa cozinha com espaço limitado?

Dada a sua natureza de “sobremesa”, este fogão foi concebido para ser compacto, sendo uma excelente opção para cozinhas profissionais que procuram maximizar o seu espaço sem comprometer a funcionalidade.