

# 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: 03/07/2026

*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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	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 (grealha)	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.