

# 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 4 Zonas com Forno Estático - Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMPQ77FE	<b>Modelo:</b>	MPQ77FE
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	99 kg	<b>Dimensões:</b>	560 x 660 x 310 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MPQ77FE

### Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico 4 zonas com forno estático de Linha 700, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Robusto, eficiente e potente.

## Descricao Completa

### Fogão industrial elétrico — Cozinha Industrial — Principais Vantagens

Este fogão elétrico industrial com forno estático integrado é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade. Com quatro zonas de aquecimento independentes e um potente forno, este equipamento oferece a robustez necessária para as exigências diárias de qualquer estabelecimento.

As placas de ferro fundido de aquecimento rápido, equipadas com dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento, asseguram uma confeção eficaz e segura. O design otimizado para a Linha 700 permite uma integração perfeita com outros equipamentos da mesma série, criando um ambiente de trabalho coeso e funcional. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o sector da hotelaria e restauração.

O aparelho inclui um forno elétrico com resistências blindadas em aço inoxidável e controlo termostático duplo, proporcionando máxima flexibilidade culinária. A câmara de cozedura e a porta, ambas em aço inoxidável, são concebidas para garantir isolamento térmico e desempenho superior. Perfeito para o seu restaurante, hotel ou qualquer cozinha de volume elevado que necessite de uma solução fiável e de alto desempenho.

### Aplicações Profissionais

Este versátil forno elétrico e fogão encontra a sua utilidade em diversos espaços de restauração. É ideal para cozinhas de hotéis, onde a capacidade de resposta é crucial para servir múltiplos hóspedes simultaneamente, e em restaurantes que necessitam de preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas a assados. A sua construção robusta torna-o também adequado para cantinas empresariais ou escolares, onde a durabilidade e o fácil manuseamento são prioritários. Adicionalmente, pode ser uma excelente adição a cozinhas de catering, possibilitando a preparação eficiente de grandes volumes de comida para eventos.

### Características Técnicas

Placas	4
Potência das placas	4 x 2,6 kW

<b>Forno elétrico</b>	5,3 kW
<b>Potência total</b>	15,7 kW
<b>Voltagem</b>	400 V
<b>Medidas do forno</b>	560x660x310h mm
<b>Dimensões</b>	700x714x850h mm
<b>Peso</b>	99 kg
<b>Grelha com porta</b>	Para 3 GN 2/1 (forno estático) e 3 GN 1/1 (forno com ventilador)

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade do forno e o que pode ser utilizado para assar?**

O forno pode acomodar até 3 tabuleiros GN 2/1, o que o torna ideal para assar grandes quantidades de carne, peixe, legumes ou outros pratos. A sua flexibilidade permite uma vasta gama de aplicações culinárias, desde assados lentos a gratinados rápidos.

### **As zonas de cozedura possuem controlo de temperatura individual?**

Sim, cada uma das quatro zonas de cozedura possui um indicador luminoso que sinaliza o seu funcionamento, permitindo um controlo preciso e independente da temperatura para cada placa. Isto confere uma grande versatilidade na preparação de múltiplos pratos em simultâneo.

### **Qual o tipo de ligar elétrica necessária para o funcionamento do equipamento?**

Este fogão industrial requer uma ligação elétrica de 400V, garantindo o desempenho ótimo e a eficiência energética do equipamento. É fundamental que a sua instalação seja realizada por um profissional qualificado, assegurando a segurança e o correto funcionamento.

### **O equipamento é fácil de limpar e manter?**

Com tampas de chapa de ferro fundido hermeticamente seladas e uma superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 18/10, o aparelho foi concebido para uma manutenção simples e higiénica. A sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza diária, essencial em qualquer cozinha profissional.

### **Posso integrar este fogão com outros módulos de cozinha?**

Sem dúvida. Este fogão faz parte da gama Linha 700, o que significa que foi concebido para se alinhar perfeitamente com outros equipamentos da mesma linha através de tapajuntas, permitindo criar uma configuração de cozinha coesa e funcional. Esta modularidade otimiza o espaço e a eficiência no seu ambiente de trabalho.