

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 MAGISTRA PLUS 900, 800x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQ98A	Modelo:	MPQ98A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	102 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQ98A

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico 4 zonas com forno, ideal para cozinhas profissionais. Aquecimento rápido e versátil. Dimensões 800x900x850h mm.

Descricao Completa

Fogão Industrial Elétrico — Cozinha Elétrica Profissional — Máxima Eficiência e Durabilidade

Potencie a produtividade da sua cozinha com esta unidade de confeitura elétrica multifuncional. Concebido para o ambiente exigente da restauração profissional e da hotelaria, este equipamento garante desempenho excepcional, segurança e facilidade de operação. As placas de ferro fundido asseguram um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor, essenciais para a preparação de diversos pratos. A sua construção robusta em aço inoxidável confere-lhe uma longevidade notável, resistindo ao uso intensivo diário e facilitando a higiene.

Este fogão industrial é a solução ideal para estabelecimentos que procuram um equipamento fiável e versátil, capaz de otimizar os processos de cozinhados. A segurança é primordial, incorporando um sistema de proteção contra o sobreaquecimento, proporcionando tranquilidade durante a sua utilização. A facilidade de limpeza e manutenção são características que a sua equipa certamente irá apreciar, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e agradável.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de confeitura é perfeita para cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão, unidades hoteleiras, refeitórios e qualquer espaço de restauração que exija um fogão elétrico de alto desempenho. A capacidade do forno elétrico, aliada às placas de cozinhado, permite a confeitura simultânea de uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a assados e gratinados. A sua robustez torna-o apto para operações contínuas, garantindo que o seu negócio nunca pare.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Placas	4 (3x 300x300mm 3kW, 1x 300x300mm 4kW)
Potência Total	13,0 kW
Voltagem	400 V

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	102 kg
Material da Estrutura	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Material da Câmara do Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Resistências do Forno	Blindadas em aço inoxidável (6 kW, 10 kW para forno maxi)
Controlo do Forno	Regulação termostática com duplo controlo (inferior/superior)
Porta do Forno	Parede dupla com cavidade isolante
Grelha do Forno	Capacidade para 3 GN 2/1

Perguntas Frequentes

Este fogão industrial requer uma instalação elétrica específica?

Sim, o equipamento funciona a 400V e tem uma potência total de 13,0 kW, necessitando de uma instalação elétrica trifásica adequada para garantir o seu correto funcionamento e segurança.

Quais são as vantagens das placas de ferro fundido aquecem de forma rápida?

As placas de aquecimento rápido em ferro fundido garantem uma distribuição térmica uniforme e eficiente, permitindo um controlo preciso da temperatura durante o cozinhado e otimizando o tempo de preparação.

O forno elétrico possui controlo de temperatura independente?

Sim, o forno elétrico está equipado com uma regulação termostática que oferece controlo separado para as resistências inferior e superior, proporcionando máxima flexibilidade para diferentes métodos de confeção.

A estrutura em aço inoxidável é fácil de manter?

Sim, a bancada de trabalho em aço AISI 18/10 e a câmara de cozedura em aço inoxidável são projetadas para facilitar a limpeza e garantir uma higiene profissional, contribuindo para a durabilidade do equipamento.

Qual a capacidade interna do forno?

O forno possui capacidade para 3 tabuleiros GN 2/1, o que o torna apto para processar grandes volumes de alimentos, ideal para cozinhas com elevada produção.