

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



Fogão Industrial Elétrico 4 Zonas com Forno 800x900x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQR98FE	Modelo:	MPQR98FE
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	142 kg	Dimensões:	540 x 695 x 290 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQR98FE

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico de 4 zonas com forno integrado. Ideal para cozinhas profissionais, alta eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este fogão industrial de bancada oferece um desempenho excepcional. Com quatro zonas de aquecimento elétricas e um forno integrado, é a solução robusta para operações de confeitaria de alto volume, garantindo eficiência e precisão na preparação de uma vasta gama de pratos. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de manutenção, adaptando-se perfeitamente ao ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos similares.

Fogão industrial elétrico — Fogão com Forno — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Eficiente:** As placas em ferro fundido de aquecimento veloz garantem uma resposta imediata às suas necessidades culinárias, otimizando o tempo de confeitaria.
- **Controlo Térmico Preciso:** Dispositivos de segurança contra o sobreaquecimento e luzes indicadoras no painel garantem um controlo total e uma operação segura para cada zona de cocção.
- **Construção Robusta e Higiénica:** A superfície de trabalho em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura oferece resistência e fácil higienização, essencial para ambientes da hotelaria.
- **Forno Elétrico Versátil:** Equipado com resistências blindadas e regulação termostática com duplo controlo (inferior/superior), este forno permite uma flexibilidade máxima para assados e gratinados.
- **Capacidade Otimizada para Talheres Profissionais:** A porta do forno, preparada para tabuleiros GN 2/1, maximiza a utilização do espaço, adaptando-se às necessidades da restauração.

Aplicações Profissionais

Esta estação de confeitaria é ideal para restaurantes de grande volume, refeitórios, hotéis e caterings que exigem um equipamento fiável e multifuncional. A capacidade de cozinhar em várias zonas simultaneamente, combinada com um forno potente, permite gerir ementas complexas e atender picos de procura sem comprometer a qualidade dos seus pratos. A durabilidade e facilidade de limpeza tornam-no uma escolha sensata para qualquer cozinha que valorize a eficiência e a sustentabilidade operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Cozinha	Elétrica com Forno
Número de Placas	4
Potência das Placas	4 x 2,5 kW
Potência do Forno Elétrico	6,0 kW
Potência Total	16,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões do Forno (LxPxA)	540x695x290 mm
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	800x900x850 mm
Peso	142 kg

Perguntas Frequentes

- **Qual a versatilidade deste fogão para diferentes tipos de cozinhados?**

Este fogão elétrico com quatro zonas e forno é extremamente versátil, permitindo cozinhar simultaneamente, assar e gratinar uma variedade de pratos, desde sopas e molhos a grandes assados, ideal para ementas diversificadas.

- **Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Com dimensões de 800x900x850 mm, este fogão foi concebido para se integrar eficientemente em cozinhas profissionais, oferecendo alta capacidade de produção num formato compacto para otimizar o espaço.

- **Como é que o forno elétrico contribui para a eficiência na cozinha?**

O forno elétrico, com resistências blindadas e controlo de temperatura independente (superior/inferior), proporciona um calor uniforme e ajustável, crucial para assar e aquecer alimentos com precisão, reduzindo o tempo de confeção e garantindo resultados homogéneos.

- **Quais são os principais requisitos de instalação para este fogão industrial?**

A instalação requer uma ligação elétrica de 400V e deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento. É fundamental seguir as normas de segurança elétrica.

- **Este equipamento é fácil de limpar e manter, considerando o uso intensivo profissional?**

Sim, a superfície de trabalho em aço inoxidável e as placas seladas facilitam a limpeza e manutenção diárias. A construção robusta garante uma longa vida útil mesmo com uso constante em ambientes profissionais de alta exigência.