

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 2 Zonas com Forno 400x900x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQ94A	Modelo:	MPQ94A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	78 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQ94A

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico Magistra Plus 900 com 2 zonas de aquecimento rápidas e forno elétrico 6kW para serviço de restauração. Design robusto e eficiente.

Descricao Completa

Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este fogão industrial elétrico da linha Magistra Plus 900 é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho e durabilidade. Equipado com duas zonas de aquecimento quadradas e um forno elétrico integrado, permite a confeção simultânea de diversos pratos, otimizando o espaço e a eficiência operacional do seu negócio. A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura garante longevidade e facilidade de limpeza.

A versatilidade deste equipamento permite atender às mais variadas necessidades culinárias, desde o cozinhado em chapa até ao assado no forno. As placas de ferro fundido de aquecimento rápido contam com um dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro e fiável. Com um design pensado para o alinhamento perfeito de módulos por justaposição, integra-se harmoniosamente em qualquer linha de equipamentos profissionais.

Aplicações Profissionais

Este fogão é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de um equipamento de confeção potente e multifuncional. A sua capacidade de resposta rápida e o forno elétrico tornam-no indispensável para cozinhas de grande volume, permitindo preparar uma diversidade de pratos, desde sopas e molhos a assados e gratinados, com precisão e controlo de temperatura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Número de Placas	2
Potência das Placas	2 x 3,0 kW
Potência Total	6,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões (LxPxA)	400x900x850h mm

Característica	Detalhe
Peso	78 kg
Material das Placas	Ferro fundido de rápido aquecimento
Tamanho das Placas	300x300 mm
Encimera (Superfície de Trabalho)	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Forno Elétrico	Com resistências blindadas em aço inoxidável (6 kW) e regulação termostática
Porta do Forno	Dupla parede com cavidade isolante em aço inoxidável
Capacidade do Forno	Para 3 GN 2/1

Perguntas Frequentes

De que material é feito o topo da superfície de trabalho?

A superfície de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, o que garante máxima durabilidade e conformidade com as normas sanitárias exigidas em restauração.

As placas de aquecimento possuem alguma proteção?

Sim, as placas em ferro fundido de rápido aquecimento estão equipadas com um dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento, assegurando um controlo constante da temperatura e a segurança do utilizador.

Qual a capacidade do forno elétrico integrado?

O forno elétrico foi concebido para acomodar até 3 tabuleiros GN 2/1, oferecendo uma capacidade generosa para diversas preparações culinárias em simultâneo.

Este fogão pode ser alinhado com outros equipamentos?

Sim, o design deste fogão da linha Magistra Plus 900 permite o alinhamento perfeito de módulos por justaposição, facilitando a criação de uma linha contínua de trabalho na sua cozinha.

É fácil monitorizar o funcionamento das placas?

Sim, o painel de controlo inclui luzes indicadoras que assinalam claramente o funcionamento de cada placa, permitindo um acompanhamento visual rápido e eficaz por parte do chef.