

# 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: 22/05/2026

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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	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.