

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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial Elétrico 2 Zonas com Forno (Linha 700)

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQ74A	Modelo:	MPQ74A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQ74A

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico 2 zonas com forno MAGISTRA PLUS 700. Perfeito para cozinhas profissionais exigentes. Dimensões: 400x714x850h mm.

Descricao Completa

fogão industrial elétrico — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Concebido para ambientes de restauração exigentes, este fogão elétrico com 2 zonas quadradas e forno integrado oferece uma solução robusta e versátil para a sua cozinha profissional. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para o uso diário e intensivo. As placas de aquecimento rápido e o forno elétrico eficiente asseguram um controlo preciso da temperatura, permitindo a confeção de uma vasta gama de pratos com resultados consistentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento profissional destaca-se em cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios, onde o volume e a eficiência são cruciais. É particularmente adequado para estabelecimentos que necessitam de uma solução completa de cocção, combinando a funcionalidade de um fogão de superfície com as capacidades de um forno para assar, gratinar ou manter alimentos quentes. A sua versatilidade permite que a sua equipa otimize o espaço e agilize os processos culinários, contribuindo para uma maior produtividade.

Características Técnicas

Número de Placas	2
Potência das Placas	2 x 2.6 kW
Potência Total	5.2 kW
Tensão	400 V
Dimensões	400x714x850h mm
Peso	45 kg

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram uma solução de cozinhado compacta e fiável para preparar uma variedade de pratos.

As placas de cocção aquecem rapidamente?

Sim, as placas em ferro fundido são de aquecimento rápido, incorporando um dispositivo de segurança que previne o sobreaquecimento e garante um desempenho eficiente.

Quais as características do forno elétrico?

O forno elétrico possui resistências blindadas em aço inoxidável e controlo termostático duplo, superior e inferior, para uma flexibilidade máxima na confeção.

Qual a capacidade interna do forno?

A câmara de cocção em aço inoxidável inclui suportes para 3 tabuleiros GN 2/1 (forno estático) ou 3 tabuleiros GN 1/1 (forno com ventilador), proporcionando ampla capacidade.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o design da bancada em aço inoxidável AISI 18/10 e os elementos de alinhamento facilitam a limpeza e manutenção, garantindo a higiene na cozinha.