

# 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



Hotelequip.pt

## Chapa Radiante Elétrica e Forno a Gás 80 cm – Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMTPE98A	<b>Modelo:</b>	MTPE98A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	100 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MTPE98A

### Descricao Resumida

Chapa radiante elétrica e forno a gás industrial de 80 cm, ideal para cozinhas profissionais. Robusto, versátil e de alta performance.

## Descricao Completa

### chapa elétrica forno a gás — Chapa de Grelhar e Forno — Principais Vantagens

Este equipamento da linha Magistra Plus 900 oferece uma solução de confeitaria versátil e eficiente para cozinhas profissionais. Combinando uma potente chapa elétrica com um forno a gás, permite uma vasta gama de preparações culinárias, desde grelhados perfeitos a assados suculentos. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração de alta exigência. A regulação precisa da temperatura em ambas as zonas oferece controlo total sobre o processo de confeitaria, assegurando resultados consistentes e de elevada qualidade.

A superfície de cozimento uniforme desta chapa elétrica, aliada à capacidade do forno, proporciona uma produtividade otimizada. Os nossos clientes do setor da hotelaria e restauração valorizam a robustez e funcionalidade destes equipamentos, que se adaptam perfeitamente a cozinhas com elevado volume de trabalho. Com este conjunto de chapa e forno, a sua equipa terá as ferramentas certas para elevar a qualidade dos seus pratos e agilizar o serviço.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha industrial que necessite de um equipamento multifuncional de alta performance. Permite a confeitaria simultânea de diversos alimentos, otimizando o espaço e o tempo. A chapa é perfeita para grelhar carnes, peixes, legumes e ovos, enquanto o forno é essencial para assados, gratinados ou simplesmente para manter pratos quentes antes de servir. É uma peça central para cozinhas com ementas variadas e um ritmo de trabalho intenso.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Placa Radiante	Ferro fundido de 10 mm de espessura, 50 dm <sup>2</sup> de superfície, anel central móvel
Aquecimento Placa	4 zonas de cozimento elétricas com controlo independente

Potência Placas	4 x 3,5 kW
Material da Superfície de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Forno	A gás, queimador de 7 kW com chama autoestabilizada, ignição piezoelétrica, regulação termostática com válvula de segurança e termopar
Interior do Forno	Câmara de cozimento em aço inoxidável com base esmaltada, porta de parede dupla isolada
Suporte para Grelha (Forno)	3 GN 2/1
Potência Total	14,0 kW (placa)
Voltagem	400 V
Dimensões	800x900x850h mm
Peso	100 kg

## Perguntas Frequentes

**P: Qual é a capacidade do forno e o tipo de acessórios suportados?**

R: O forno a gás suporta até 3 grelhas GN 2/1, sendo ideal para grandes volumes e garantindo versatilidade na preparação de diferentes pratos simultaneamente.

**P: A chapa de grelhar possui controlo de temperatura independente?**

R: Sim, a chapa de grelhar elétrica é dividida em quatro zonas de cozimento, cada uma com controlo independente, permitindo cozinhar diversos alimentos a temperaturas distintas.

**P: Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

R: É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram uma solução de confeção robusta e multifuncional, capaz de lidar com altas exigências de serviço.

**P: Como é feita a limpeza e manutenção da chapa e do forno?**

R: A superfície de trabalho em aço inoxidável e a câmara do forno esmaltada foram concebidas para facilitar a limpeza diária, assegurando a higiene e a durabilidade do equipamento com manutenção mínima.

**P: Quais são as vantagens da linha Magistra Plus 900?**

R: A linha Magistra Plus 900 é reconhecida pela sua construção duradoura, eficiência energética e design modular, que permite uma integração harmoniosa em qualquer cozinha profissional, maximizando o desempenho e a funcionalidade.