

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás com Chapa Radiante e Forno 70cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHMTPG77FG | Modelo: | MTPG77FG |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 116 kg | Dimensões: | 560 x 660 x 310 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | MTPG77FG |

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com chapa radiante de alta performance e forno integrado, ideal para otimizar espaço e funcionalidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Chapa Radiante com Forno — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de confeitaria combina a versatilidade de uma chapa de grelhar com a funcionalidade de um forno industrial, tornando-o indispensável em qualquer cozinha. Concebido para oferecer desempenho e durabilidade superiores, este fogão industrial é fabricado com materiais de alta qualidade, garantindo uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo. A chapa radiante proporciona uma distribuição uniforme do calor para grelhados perfeitos, enquanto o forno a gás, com o seu queimador autoestabilizado, assegura um controle preciso da temperatura para assados e gratinados.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, este fogão é ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde grelhados suculentos a assados elaborados e guisados. A sua robustez e eficiência energética otimizam o fluxo de trabalho, permitindo uma maior produtividade na sua cozinha. Chefs e cozinheiros vão apreciar a fiabilidade e o controle que esta unidade oferece, assegurando resultados culinários de alta qualidade em todas as refeições. É uma solução completa para cozinhas com espaço otimizado e que exigem funcionalidade multifacetada.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------------|---------------------------------|
| Potência da chapa | 9,0 kW (1 queimador) |
| Potência do forno a gás | 6,0 kW (8,0 kW para forno maxi) |
| Potência total | 15,0 kW |
| Medidas do Forno (LxPxA) | 560x660x310h mm |
| Dimensões Globais (LxPxA) | 700x714x850h mm |
| Peso | 116 kg |

| | |
|-----------------------------|--|
| Material da chapa | Ferro fundido de 10 mm de espessura |
| Superfície da chapa | 40 dm ² com anel central móvel |
| Acendimento da chapa | Piezoelétrico |
| Controlo da chapa | Termostático |
| Material da bancada | Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura |
| Câmara de cozedura do forno | Aço inoxidável com base esmaltada |
| Porta do forno | Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante |
| Acendimento do forno | Piezoelétrico |
| Regulação do forno | Termostática com válvula de segurança e termopar |
| Suporte de grelha do forno | Para 3 GN 2/1 |

Perguntas Frequentes

1. Qual a diferença entre a chapa de ferro fundido e a versão elétrica?

A chapa de ferro fundido tem um queimador a gás de 9 kW com acendimento piezoelétrico e controlo termostático. As versões elétricas, em aço doce de 15 mm, possuem 4 zonas de cozedura com controlo independente.

2. Este fogão pode ser utilizado em cozinhas com alta demanda?

Sim, o design robusto e a potência combinada de 15,0 kW tornam-no ideal para ambientes de restauração de alta demanda, garantindo um desempenho consistente e eficiente.

3. Como é feita a limpeza da chapa de grelhar?

A chapa de ferro fundido é fácil de limpar após o uso. Recomenda-se raspar os resíduos enquanto ainda está quente e depois limpar com um pano húmido para manter a sua integridade.

4. As dimensões do forno são adequadas para tabuleiros padrão?

Sim, o forno é concebido para acomodar tabuleiros GN 2/1, permitindo a confeção de grandes quantidades de alimentos de uma só vez.

5. Quais são as principais características de segurança do forno?

O forno a gás está equipado com um queimador de chama autoestabilizada, regulação termostática de temperatura, válvula de segurança e termopar, garantindo um funcionamento seguro e fiável.