

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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.