

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Vitrocerâmico Elétrico 4 Zonas Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMVC77A	Modelo:	MVC77A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	69 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MVC77A
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descrição Resumida

Fogão vitrocerâmico elétrico de 4 zonas com móvel, ideal para cozinhas profissionais. Confeção eficiente e limpeza fácil. Redução de 50% de energia.

Descrição Completa

Fogão vitrocerâmico elétrico — Cozinha Vitrocerâmica — Principais Vantagens

Este fogão elétrico foi concebido especificamente para ambientes de restauração exigentes, com uma superfície de confeção em vitrocerâmica de 6 mm que garante aquecimento eficiente e uma limpeza simplificada, ideal para manutenção da higiene na sua cozinha profissional. O aparelho está hermeticamente fixo ao balcão, prevenindo infiltrações, e a sua bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm confere durabilidade e resistência superior. O alinhamento perfeito dos elementos é assegurado por um sistema de uniões que facilita a integração em qualquer linha de equipamentos.

A regulação independente da temperatura para cada uma das quatro zonas de confeção permite um controlo preciso durante a preparação de diversos pratos simultaneamente, enquanto as luzes indicadoras sinalizam claramente o estado operacional de cada placa. Para um ambiente de trabalho mais confortável e uma otimização do consumo energético, a funcionalidade de indução ativa o aquecimento apenas em contacto direto com as panelas, resultando numa redução de até 50% no consumo face a cozinhas tradicionais. Cada um dos indutores oferece 6 posições de regulação, proporcionando flexibilidade máxima na cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto e versátil é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram alta performance e eficiência energética. A sua superfície de fácil limpeza e o controlo individual das zonas de confeção tornam-no perfeito para a preparação de uma grande variedade de pratos, desde sopas e molhos a guisados e frituras. A tecnologia de indução é particularmente benéfica para operações que exigem rapidez e precisão, permitindo que a sua equipa optimize o tempo de confeção e minimize o consumo de energia.

Características Técnicas

Tipo	Vitrocerâmica sobre Armário
Número de Placas	4
Potência por Placa	2 x 1,8 kW + 2 x 2,5 kW
Potência Total	8,6 kW
Voltagem	400 V
Dimensões (LxPxA)	700x714x850h mm
Peso	69 kg

Perguntas Frequentes

1. Este fogão vitrocerâmico é adequado para qualquer tipo de panela?

Sim, o facto de ser vitrocerâmica significa que é compatível com a maioria dos materiais de panelas, mas a função de indução, que oferece maior eficiência, requer louça específica para indução.

2. Como é feita a limpeza da superfície vitrocerâmica?

A superfície completamente plana e selada facilita a limpeza. Recomenda-se o uso de produtos específicos para vitrocerâmica e um pano macio para remover resíduos, evitando abrasivos.

3. É possível controlar a temperatura de cada zona de cozedura individualmente?

Sim, cada uma das quatro zonas de cozedura possui um controlo de temperatura independente, permitindo cozinhar diversos alimentos com diferentes requisitos térmicos em simultâneo.

4. Qual é a vantagem da tecnologia de indução presente neste equipamento?

A indução oferece aquecimento mais rápido e eficiente, pois gera calor diretamente na base da panela, resultando numa redução de até 50% no consumo energético e num ambiente de trabalho mais fresco e seguro.

5. Este fogão pode ser integrado noutros equipamentos de cozinha profissional?

O design harmonioso e o sistema de alinhamento com uniões permitem uma integração perfeita com outros módulos de cozedura da mesma linha, criando uma superfície de trabalho contínua e funcional.