

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Fogão Industrial Elétrico com Forno Extra Grande, 6 Zonas

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQ912FEM	Modelo:	MPQ912FEM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	161 kg	Dimensões:	1000 x 695 x 290 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQ912FEM
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	900

Descrição Resumida

Fogão industrial elétrico de 6 zonas com forno extra grande e potente (30 kW) para cozinhas profissionais. Ideal para restaurantes e hotelaria, garantindo eficiência e durabilidade.

Descrição Completa

Confeção Potente — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez deste fogão elétrico industrial com seis zonas de confeção, ideal para cozinhas profissionais de alta exigência. Integrado com um forno elétrico de grande capacidade, esta unidade oferece versatilidade para preparar uma vasta gama de pratos, desde assados a guisados, garantindo sempre resultados de excelência. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de cozinha movimentado.

Equipado com placas quadradas de aquecimento rápido em ferro fundido, este equipamento foi concebido para otimizar o tempo de preparação e o consumo energético. Cada placa possui um dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento, assegurando total tranquilidade durante a utilização. A regulação termostática do forno, com controlo separado para as resistências inferior e superior, proporciona uma flexibilidade incomparável na confeção, permitindo adaptar o calor às especificidades de cada receita.

Aplicações Profissionais

Este fogão com forno é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos na indústria hoteleira, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de resposta às necessidades de grandes volumes de confeção torna-o indispensável em cozinhas que operam em ritmo acelerado. A robustez e a fiabilidade deste aparelho significam que a sua equipa terá uma ferramenta de trabalho de confiança, capaz de suportar o uso diário intensivo.

Desde a preparação de refeições complexas que requerem múltiplos pontos de calor até à confeção de grandes assados no forno espaçoso, este aparelho permite maximizar a produção e a qualidade dos seus serviços. A sua versatilidade permite cozer, fritar, refogar e assar em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência operacional da sua cozinha.

Características Técnicas

Placas	6
Potência Placas (kW)	4 x 3,0 + 2 x 4,0
Forno Elétrico (kW)	10,0
Potência Total (kW)	30,0
Voltagem (V)	400
Dimensões Forno (mm)	1000x695x290h
Dimensões Globais (mm)	1200x900x850h
Peso (kg)	161
Capacidade do Forno	Para 3 GN 2/1

Perguntas Frequentes

Este fogão industrial é adequado para que tipo de gastronomia?

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de gastronomias, desde cozinhas tradicionais a modernas, dada a sua versatilidade para confecção de grande volume e diversidade de pratos.

Como é controlada a temperatura do forno?

O forno possui um sistema de regulação termostática com controlo separado para as resistências inferior e superior, permitindo uma gestão precisa e flexível da temperatura para diferentes tipos de assados e cozinhados.

Qual a capacidade do forno em termos de tabuleiros gastronorm?

O forno é projetado para acomodar até 3 tabuleiros GN 2/1, o que o torna ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos em estabelecimentos de restauração com alta demanda.

A limpeza deste equipamento é complexa devido ao seu tamanho?

A superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 18/10 e a câmara de cozedura do forno em aço inoxidável com base esmaltada facilitam a limpeza diária, tornando a manutenção higiénica relativamente simples e rápida.

Este fogão requer alguma instalação elétrica especial?

Sim, o equipamento funciona com voltagem de 400V e tem uma potência total de 30 kW, exigindo uma instalação elétrica trifásica adequada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o desempenho ideal.