

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Fogão Industrial Elétrico com Forno - Magistra Plus 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPR711A	Modelo:	MPR711A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	136 kg	Dimensões:	1100 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPR711A
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 6 zonas de cozedura e forno. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo eficiência e durabilidade na preparação de alimentos.

Descricao Completa

fogão industrial elétrico — Fogão Elétrico Industrial — Principais Vantagens

Este robusto fogão elétrico foi concebido para responder às exigências da cozinha profissional, combinando a eficiência de seis zonas de cocção redondas com um forno integrado. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de elevada intensidade. Com placas de aquecimento rápido e termostato de segurança, proporciona um controlo preciso da temperatura, essencial para a preparação de diversos pratos culinários.

Aplicações Profissionais

Uma solução de cozinha versátil, ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar o seu espaço e eficiência. A integração de um forno elétrico na base oferece a capacidade de assar ou gratinar simultaneamente, tornando este equipamento indispensável para cozinhas com elevada produção. A sua linha profissional, série 700, encaixa-se perfeitamente em configurações de cozinha de alta performance.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Placas de Cozedura	6 placas redondas de ferro fundido
Potência das Placas	3 x 1,5 kW + 3 x 2,6 kW
Potência Total	12,3 kW
Voltagem	400 V

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x714x850h mm
Peso	136 kg
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm de espessura)
Dispositivo de Segurança	Contra o sobreaquecimento
Forno	Elétrico com resistências blindadas em aço inoxidável (5,3 kW)
Controlo do Forno	Regulação termostática com duplo controlo (inferior/superior separado)
Câmara de Cozedura do Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Parede dupla com cavidade isolante
Capacidade do Forno	Porta grelha para 3 GN 2/1 (forno estático) ou 3 GN1/1 (forno com ventilador)

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para o funcionamento deste fogão industrial?

O fogão requer uma voltagem de 400 V, sendo essencial verificar a compatibilidade com a instalação elétrica da sua cozinha profissional antes da aquisição para garantir um funcionamento seguro e eficiente.

É possível controlar a temperatura das placas e do forno de forma independente?

Sim, o design inteligente permite um controlo separado das zonas de cozedura e do forno. O forno, em particular, possui regulação termostática com duplo controlo inferior e superior, oferecendo máxima flexibilidade.

Que tipo de bandejas são compatíveis com o forno integrado?

O forno está preparado para grelhas com capacidade para 3 GN 2/1 na configuração estática, ou 3 GN1/1 para modelos com ventilador, o que facilita a adaptação aos seus recipientes Gastronorm existentes.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 1100x714x850h mm, este fogão elétrico com forno integrado representa uma solução compacta, ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais sem comprometer a capacidade de produção.

Como é garantida a segurança do equipamento durante a utilização?

Cada placa de aquecimento dispõe de um dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento, e a

construção robusta em aço inoxidável assegura a estabilidade e a durabilidade necessárias para o uso contínuo em ambientes de trabalho intensos.