

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 6 Placas c/ Forno Elétrico 1200x900x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQ912FE	Modelo:	MPQ912FE
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	187 kg	Dimensões:	540 x 695 x 290 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQ912FE
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	900

Descrição Resumida

Fogão industrial elétrico de 6 zonas quadradas e forno elétrico integrado. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo alta performance e durabilidade.

Descrição Completa

Elétrico com Forno — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial, parte integrante da conceituada linha MAGISTRA PLUS 900, oferece uma solução completa para cozinhas profissionais exigentes. Com seis zonas de confeitura quadradas individualmente controladas, proporciona a versatilidade necessária para preparar múltiplos pratos em simultâneo. A integração de um forno elétrico de alta potência garante uma capacidade de confeitura maximizada, ideal para estabelecimentos com elevado volume de trabalho. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Concebido para atender às necessidades diárias de restaurantes, hotéis e refeitórios, este equipamento de confeitura é a escolha perfeita para chefs que procuram eficiência e fiabilidade. A sua capacidade de resposta rápida ao aquecimento e o controlo termostático do forno permitem a execução precisa de uma vasta gama de receitas. Desde saltear e ferver em panelas grandes até o assar de grandes peças de carne ou pastelaria, este elemento reúne a funcionalidade de um forno convencional e a versatilidade de um fogão, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho na cozinha. É, ainda, ideal para catering e estabelecimentos que necessitam de um aparelho potente e versátil.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Número de Placas	6
Potência Total das Placas	4 x 3,0 kW + 2 x 4,0 kW
Tipo de Forno	Elétrico

Característica	Detalhe
Potência do Forno Elétrico	6,0 kW
Potência Total	26,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões do Forno (LxPxA)	540x695x290h mm
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	1200x900x850h mm
Peso	187 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Material da Câmara de Confeção	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Grelha do Forno	Suporte para 3 GN 2/1

Perguntas Frequentes

1. Este fogão industrial é adequado para que tipo de cozinhas?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que exija um equipamento de confeção robusto com múltiplas zonas e um forno integrado de grande capacidade.

2. Quais as vantagens do forno elétrico embutido?

O forno elétrico proporciona um controlo de temperatura preciso com resistências blindadas e controlo separado superior/inferior, garantindo uma confeção uniforme e flexibilidade máxima para diversos tipos de pratos.

3. As placas de aquecimento são fáceis de limpar?

As placas em ferro fundido de rápido aquecimento estão seladas hermeticamente na bancada de aço inoxidável AISI 18/10, facilitando a limpeza e manutenção diárias.

4. Qual a capacidade do forno?

O forno está equipado com um suporte para 3 tabuleiros GN 2/1, oferecendo uma capacidade generosa para assar ou gratinar em grandes quantidades.

5. Que tipo de instalação elétrica é necessária para este equipamento?

Este equipamento requer uma ligação elétrica de 400V, projetada para a potência total de 26,0 kW, sendo aconselhável consultar um eletricitista qualificado para a instalação adequada.