

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial Elétrico 6 Zonas com Forno Estático

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQ711FE	Modelo:	MPQ711FE
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	142 kg	Dimensões:	560 x 660 x 310 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQ711FE
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico 6 zonas c/ forno estático. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Dimensões 1100x714x850h mm.

Descricao Completa

Descubra a eficiência e a robustez deste equipamento de confeitaria elétrica, concebido para cozinhas profissionais exigentes. Este fogão industrial é a solução ideal para estabelecimentos que procuram um desempenho fiável e consistente, combinando a versatilidade de seis zonas de cocção com a funcionalidade de um forno elétrico estático integrado. Perfeito para otimizar os seus processos culinários diários, garantindo pratos de alta qualidade com facilidade e controlo.

Fogão com Forno Industrial — Principais Vantagens

Equipado com placas de aquecimento rápido em ferro fundido, o que assegura uma distribuição de calor uniforme e impede o sobreaquecimento. Além disso, as placas estão hermeticamente seladas na bancada de trabalho, facilitando a limpeza e manutenção, e prolongando a vida útil do aparelho. O forno elétrico estático oferece um controlo de temperatura independente para as resistências superior e inferior, proporcionando a máxima flexibilidade na confeitaria de uma vasta gama de alimentos, desde assados delicados a gratinados intensos.

Aplicações Profissionais

Este fogão com forno é uma mais-valia indispensável em restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha comercial que realize múltiplas tarefas culinárias em simultâneo. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e a capacidade de encaixe para tabuleiros GN 2/1 no forno tornam-no adequado para a preparação eficiente de grandes quantidades de alimentos, ideal para serviços de catering e eventos. A sua construção durável garante um investimento seguro para operações intensivas.

Características Técnicas

Placas	6
Potência das placas	6 x 2,6 kW

Forno elétrico	5,3 kW
Potência total	20,9 kW
Voltagem	400 V
Medidas do forno	560x660x310h mm
Dimensões	1100x714x850h mm
Peso	142 kg

Perguntas Frequentes

Este fogão industrial é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar grandes volumes de comida. A sua capacidade e robustez são adequadas para um uso intensivo e diário.

Quais as vantagens das placas em ferro fundido?

As placas em ferro fundido proporcionam um aquecimento rápido e uma distribuição de calor excelente, o que permite uma confeção mais eficiente e uniforme. A sua durabilidade e resistência tornam-nas perfeitas para o ambiente agressivo de uma cozinha profissional.

Como funciona o controlo de temperatura do forno?

O forno possui um controlo termostático separado para as resistências superior e inferior, oferecendo uma ótima flexibilidade. Isto significa que pode ajustar a temperatura para cada elemento, permitindo cozeduras precisas e adaptadas a cada tipo de prato.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a bancada de trabalho em aço inoxidável e as placas hermeticamente encastradas são fáceis de limpar. A sua construção foi pensada para minimizar a acumulação de sujidade e garantir uma higiene impecável, crucial em ambientes de restauração.

Posso utilizar tabuleiros Gastronorm neste forno?

Sim, o forno está preparado para acomodar tabuleiros GN 2/1, que são um padrão na indústria de restauração. Esta funcionalidade aumenta a capacidade e a versatilidade, permitindo utilizar os seus tabuleiros existentes.