

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial Elétrico 4 Zonas com Forno MPR77T

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPR77T	Modelo:	MPR77T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPR77T
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico MAGISTRA PLUS 700 com 4 zonas de cocção e forno. Ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais com alta demanda.

Descricao Completa

Fogão Industrial Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo das cozinhas profissionais, este equipamento de confeção integra quatro zonas para cozinhar e um forno elétrico na base. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração intensiva. A versatilidade do aparelho permite preparar múltiplos pratos simultaneamente, otimizando o tempo e a eficiência da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios, este aparelho de cozinha é uma solução completa para as necessidades culinárias mais exigentes. A combinação de placa e forno satisfaz a preparação de uma vasta gama de alimentos, desde ensopados a assados, tornando-o indispensável em cozinhas com espaço otimizado e busca por multifuncionalidade.

Características Técnicas

Tipo	Sobremesa
Número de placas	4
Potência das placas	2 x 1,5 kW + 2 x 2,6 kW
Potência total	8,2 kW
Voltagem	400 V
Dimensões	700x714x250h mm
Peso	40 kg
Placas	Ferro fundido, rápido aquecimento, dispositivo de segurança
Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Forno	Elétrico, resistências em aço inoxidável 5,3 kW (2.6 kW com ventilador)
Regulação de temperatura forno	Termostática com duplo controlo (inferior/superior)

Câmara de cocção forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Grelha forno	Capacidade para 3 GN 2/1 (forno estático) e 3 GN 1/1 (forno com ventilador)

Perguntas Frequentes

Este fogão industrial é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, a sua construção compacta e tipo "sobremesa" torna-o ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais de todos os tamanhos, proporcionando funcionalidade completa em áreas reduzidas.

Quais são os benefícios das placas de ferro fundido de rápido aquecimento?

As placas de ferro fundido garantem uma distribuição de calor eficiente e uniforme, acelerando o processo de confeção e proporcionando maior controlo sobre a temperatura dos alimentos. Este material é também conhecido pela sua durabilidade.

É possível controlar a temperatura do forno de forma independente?

Com certeza. O forno elétrico possui controlo termostático duplo, permitindo ajustar as resistências superior e inferior separadamente para uma cozedura precisa e flexível.

Este equipamento é fácil de limpar após a utilização diária?

Sim, a bancada em aço inoxidável AISI 18/10 e a câmara do forno em aço inoxidável com base esmaltada foram concebidas para facilitar a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade do forno para tabuleiros Gastronorm?

O forno estático pode acomodar até 3 tabuleiros GN 2/1, enquanto o forno ventilado suporta 3 tabuleiros GN 1/1, oferecendo uma boa capacidade para diversas preparações culinárias.