

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 4 Zonas com Forno (Linha 700)

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQR77A	Modelo:	MPQR77A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	92 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQR77A
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descrição Resumida

Fogão industrial elétrico de 4 zonas com forno e estrutura robusta em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais de alta exigência.

Descrição Completa

Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este versátil fogão industrial elétrico, parte da robusta Linha 700, foi concebido para cozinhas de alto volume. A sua superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura garante durabilidade e facilidade de limpeza. Equipado com quatro zonas de aquecimento quadradas de 2.5 kW cada, permite uma gestão eficiente de múltiplas preparações em simultâneo. O forno elétrico integrado, com resistências blindadas e regulação termostática independente, oferece controlo preciso para assados e gratinados.

A tecnologia de placas em ferro fundido de aquecimento rápido, com dispositivo de segurança contra sobreaquecimento, assegura um desempenho seguro e fiável. A presença de luzes indicadoras no painel de controlo facilita a monitorização do funcionamento de cada placa, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. A construção robusta e o design funcional tornam este equipamento uma peça central para qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e resultados consistentes.

Aplicações Profissionais

Um fogão como este é essencial para restaurantes movimentados, hotéis, cantinas e empresas de catering que exigem equipamentos de confeção de alto desempenho. A sua capacidade de cozinhar vários pratos em simultâneo no fogão superior e assar ou aquecer no forno integrado, torna-o ideal para ementas diversificadas. É a solução perfeita para chefs que buscam precisão e potência para servir um grande número de clientes diariamente.

Sua construção em aço inoxidável de alta qualidade permite uma fácil higienização, conforme as rigorosas normas de segurança alimentar, essencial para qualquer cozinha profissional. Este forno elétrico é uma escolha inteligente para modernizar a sua cozinha, proporcionando uma ferramenta de trabalho fiável e duradoura para o dia a dia de exigência constante.

Características Técnicas

Placas	4
Potência Placas	4 x 2,5 kW
Potência Total	10,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões (LxPxA)	700x714x850h mm
Peso	92 kg

Perguntas Frequentes

Este fogão industrial pode ser utilizado em cozinhas de hotelaria?

Sim, este forno foi projetado especificamente para ambientes de hotelaria e restauração, oferecendo a robustez e a capacidade necessárias para o uso diário intenso.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este equipamento?

Este equipamento requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V, sendo crucial verificar a compatibilidade com a instalação elétrica existente antes da aquisição.

As placas de aquecimento são fáceis de limpar?

As placas são de ferro fundido e encastradas hermeticamente na bancada de aço inoxidável AISI 18/10, facilitando a limpeza e manutenção da higiene.

O forno elétrico possui controlo de temperatura independente?

Sim, o forno elétrico tem regulação termostática com controlo duplo inferior/superior separado, oferecendo controlo preciso para diferentes tipos de cozedura.

Este fogão é adequado para cozinhar grandes volumes de comida?

Com quatro zonas de aquecimento de alta potência e um forno espaçoso, este fogão é perfeitamente adequado para cozinhas que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos.