

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 rápido
ao produto



Fogão Industrial Elétrico 4 Zonas Quadradas Série 700 Magista Plus

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQ77T	Modelo:	MPQ77T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	49 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQ77T
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico de 4 zonas quadradas e forno. Ideal para cozinhas profissionais, oferece robustez e eficiência na confeitação diária. MAGISTRA PLUS.

Descricao Completa

Confeitação Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitação foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alta produção, oferecendo robustez, eficiência e versatilidade. Com quatro zonas de aquecimento independentes e um forno elétrico integrado, permite a preparação simultânea de diversos pratos, otimizando o seu tempo de serviço. A construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram uma solução compacta e potente para a confeitação diária. A funcionalidade de bancada permite uma integração versátil em qualquer linha de cozinha, enquanto o forno elétrico com controlo de temperatura independente oferece flexibilidade para assar, gratinar ou manter alimentos quentes. A sua robustez é uma mais-valia em operações de grande volume, garantindo um desempenho consistente e fiável.

Características Técnicas

Tipo	Sobrebancada
Zonas de Cozedura	4 placas quadradas
Potência por Placa	2,6 kW
Potência Total	10,4 kW
Forno	Elétrico (resistências blindadas inox)
Potência Forno	5,3 kW (2,6 kW com ventilador)
Regulação Forno	Termostática com controlo superior/inferior separado
Material Câmara Forno	Aço inoxidável com base esmaltada

Capacidade Forno	3 Tabuleiros GN 2/1 (estático) / 3 Tabuleiros GN 1/1 (ventilador)
Material Estrutura	Aço AISI 18/10 (1 mm de espessura)
Voltagem	400 V
Dimensões (LxPxA)	700x714x250h mm
Peso	49 kg

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para este fogão profissional?

Este equipamento requer uma voltagem de 400V para um funcionamento adequado. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica existente para garantir a compatibilidade e segurança.

É possível ajustar a temperatura das placas de forma independente?

Sim, as quatro zonas de confeitura elétricas possuem comandos independentes. Esta funcionalidade permite cozinhar diferentes alimentos com necessidades térmicas distintas em simultâneo.

O forno tem alguma funcionalidade específica para otimizar a confeitura?

O forno elétrico deste fogão inclui resistências blindadas e controlo termostático separado para a parte superior e inferior da câmara. Proporciona assim máxima flexibilidade e precisão na confeitura de diversos pratos.

Qual o tipo de material utilizado na construção deste fogão?

A bancada de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, um material robusto e higiénico. A câmara do forno também é em aço inoxidável, com base esmaltada para facilitar a limpeza e aumentar a durabilidade.

Este modelo é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com as suas dimensões compactas de 700x714x250h mm e design sobrebancada, este fogão industrial é uma excelente opção para cozinhas profissionais que precisam otimizar o uso do espaço sem sacrificar a capacidade de confeitura.