

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 Zonas com Forno 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQ912A	Modelo:	MPQ912A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	130 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQ912A
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descrição Resumida

Fogão industrial elétrico 6 zonas e forno integrado (1200x900x850mm) para cozinhas profissionais. Potência total de 20 kW. Durável e eficiente.

Descrição Completa

Fogão Industrial Elétrico — Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este fogão elétrico de seis zonas oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas comerciais de elevado volume. Projetado para máxima durabilidade, permite um controlo de temperatura preciso para uma variedade de técnicas culinárias.

A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só uma estética profissional, mas também facilidade de limpeza e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de restauração exigentes. O forno integrado proporciona capacidade adicional para assar, gratinar ou manter alimentos quentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para hotéis, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos que necessitam de um sistema de cocção confiável e de alta performance. A sua versatilidade permite preparar múltiplos pratos simultaneamente, otimizando o tempo de serviço e a produtividade da sua cozinha.

A presença de um forno elétrico complementa as zonas de aquecimento, tornando-o numa estação de trabalho completa para a sua equipa, capaz de lidar com os desafios de um serviço contínuo e intenso.

Características Técnicas

Placas	6
Potência das Placas	4 x 3,0 kW + 2 x 4,0 kW
Potência Total	20,0 kW
Tensão (V)	400

Dimensões (CxLxA)	1200x900x850 mm
Peso	130 kg
Material do Tamponamento	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Forno	Elétrico com resistências blindadas (6 kW ou 10 kW para maxi)
Grelhas do Forno	Para 3 GN 2/1

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para cozinhas de grande volume?

Sim, com seis zonas de aquecimento independentes e um forno potente, este equipamento é perfeitamente dimensionado para operações de restauração com alta demanda. Garante eficiência e rapidez na confeção de alimentos.

Qual o tipo de ligar elétrica necessária para este equipamento?

Este fogão requer uma ligação elétrica trifásica de 400V, padrão para equipamentos industriais de alta potência. Recomenda-se a instalação por um eletricista qualificado.

Posso controlar as zonas de cozedura individualmente?

Sim, cada uma das seis zonas quadradas aquece rapidamente e possui um indicador luminoso no painel de controlo para sinalizar o seu funcionamento. Assim garante a máxima flexibilidade durante o processo de cozedura.

O forno tem controlo de temperatura independente?

Sim, o forno elétrico tem regulação termostática da temperatura com controlo separado para as resistências superior e inferior, oferecendo flexibilidade total para diferentes tipos de assados. Permite adaptação precisa a cada receita.

A manutenção e limpeza são fáceis neste modelo?

Com a sua construção em aço inoxidável e placas seladas hermeticamente na bancada, a limpeza é simplificada e a higiene é assegurada. A manutenção é mínima, otimizando o seu tempo de utilização.