

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 Elétrico 2 Zonas Redondas c/ Forno Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPR74A	Modelo:	MPR74A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPR74A
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico de 2 zonas redondas com forno integrado, ideal para cozinhas profissionais. Potência de 4,1 kW e construção robusta em aço.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais, este fogão elétrico de duas zonas redondas, com um forno incorporado, oferece uma solução completa para as suas necessidades de confeitaria. Projetado para proporcionar o máximo desempenho e eficiência, este equipamento é uma adição valiosa para qualquer ambiente gastronômico exigente. As placas de aquecimento rápido em ferro fundido garantem uma distribuição uniforme do calor, essenciais para resultados culinários consistentes.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento robusto e versátil. O seu design, pensado para a linha 700, permite uma integração harmoniosa com outros equipamentos modulares, otimizando o espaço da sua cozinha. A capacidade de controlo termostático separado do forno proporciona flexibilidade na preparação de diferentes pratos simultaneamente, tornando-o indispensável para fluxos de trabalho intensos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placas	Ferro fundido de aquecimento rápido, 2 zonas redondas
Diâmetro das Placas	145 mm / 220 mm
Potência das Placas	1 x 1,5 kW + 1 x 2,6 kW
Dispositivo de Segurança	Contra o sobreaquecimento

Característica	Detalhe
Encimera	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Luzes Indicadoras	Funcionamento de cada placa
Forno	Elétrico, com resistências blindadas em aço inoxidável
Potência do Forno	5,3 kW (2,6 kW para forno com ventilador)
Regulação de Temperatura Forno	Termostática com duplo controlo inferior/superior separado
Câmara de Confeção do Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Grelha do Forno	Para 3 GN 2/1 (forno estático) e 3 GN 1/1 (forno ventilado)
Potência Total	4,1 kW
Voltagem	400 V
Dimensões	400 x 714 x 850 mm (largura x profundidade x altura)
Peso	35 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno integrado?

O forno está preparado para acomodar 3 tabuleiros GN 2/1 na versão estática e 3 tabuleiros GN 1/1 na versão com ventilador, oferecendo versatilidade para diferentes necessidades de confeção.

As placas de aquecimento são fáceis de limpar?

Sim, as placas em ferro fundido são encastradas hermeticamente, facilitando a limpeza da superfície do equipamento e contribuindo para a manutenção da higiene na cozinha.

Este equipamento é adequado para utilização contínua em cozinhas de alta demanda?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 e componentes de alta potência, este fogão industrial foi concebido para suportar o uso intensivo típico de cozinhas profissionais exigentes.

É possível controlar independentemente as duas zonas de aquecimento?

As luzes indicadoras no painel de controlo sinalizam o funcionamento de cada placa, e os controlos individuais permitem ajustar a potência de cada zona de cozedura de forma independente.

Como é que o forno garante uma confeção uniforme dos alimentos?

O forno elétrico possui resistências na parte inferior e superior da câmara de cocção, juntamente com regulação termostática com duplo controlo separado, assegurando uma distribuição de calor

ótima para resultados uniformes.