

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 com Forno e 2 Zonas - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQR94A	Modelo:	MPQR94A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	83 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQR94A
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico da Linha 900 com 2 zonas de confeitão e forno integrado. Ideal para cozinhas profissionais de alto volume.

Descricao Completa

Este fogão profissional elétrico, integrante da Linha 900, oferece um desempenho robusto e fiável para as cozinhas mais exigentes. Concebido com materiais de alta qualidade, como o aço AISI 18/10, garante durabilidade e facilidade de manutenção. A sua estrutura eficiente permite otimizar o espaço e a energia, tornando-o essencial para operações de grande volume na restauração.

Fogão Industrial Elétrico — Fogão Elétrico - Principais Vantagens

- Desempenho energético eficiente: As placas de ferro fundido proporcionam aquecimento rápido e uniforme, contribuindo para a eficiência dos custos operacionais no seu negócio.
- Construção robusta e higiénica: Fabricado em aço inoxidável AISI 18/10, este equipamento oferece elevada resistência à corrosão e é de fácil limpeza, essencial para manter os padrões de higiene.
- Versatilidade de confeitão: Com duas zonas de aquecimento independentes e um forno elétrico integrado, pode gerir múltiplos processos culinários em simultâneo, maximizando a produtividade da sua cozinha.
- Controlo preciso de temperatura: O forno elétrico dispõe de resistências blindadas e regulação termostática com controlo superior/inferior separado, garantindo resultados de confeitão impecáveis.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento versátil e de alta performance. Este aparelho de confeitão adapta-se perfeitamente a cozinhas profissionais com espaço otimizado, permitindo preparar uma vasta gama de pratos, desde guisados a assados e pratos cozinhados nas placas superiores.

Características Técnicas

Placas

2

Potência Placas (kW)	2 x 2,5
Potência Total (kW)	5,0
Voltagem (V)	400
Dimensões (mm)	400x900x850h
Peso (kg)	83

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?

É ideal para qualquer cozinha profissional, como restaurantes, hotéis e pastelarias, devido à sua construção robusta e capacidade de gerir várias tarefas de confeção simultaneamente.

Quais são os principais benefícios das placas de ferro fundido?

As placas de ferro fundido aquecem rapidamente e mantêm a temperatura de forma consistente, garantindo uma confeção eficiente e poupança de energia.

O forno elétrico permite controlo separado de temperatura?

Sim, o forno elétrico possui resistências blindadas e controlo termostático duplo, permitindo ajustar a temperatura de forma independente na parte superior e inferior para otimizar a confeção.

Qual a durabilidade esperada do equipamento, dada a sua construção?

A construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante excelente durabilidade e resistência à corrosão, prolongando a vida útil do equipamento mesmo em ambientes de cozinha intensivos.

É fácil limpar este fogão industrial?

Sim, a superfície em aço inoxidável e as placas seladas na bancada permitem uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo com as rigorosas normas de higiene profissional.