

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 Elétrico Industrial 4 Zonas com Forno Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQ77A	Modelo:	MPQ77A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	69 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQ77A
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 4 zonas quadradas de aquecimento rápido e forno integrado. Ideal para cozinhas profissionais de alta demanda.

Descricao Completa

Fogão Elétrico Industrial — Principais Vantagens

Este fogão industrial elétrico, com as suas quatro zonas de cozedura quadradas e o forno integrado, oferece uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção, essenciais para o ritmo acelerado de qualquer serviço de restauração. A potência combinada e as placas de aquecimento rápido asseguram uma preparação eficiente e consistente dos alimentos, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de hotelaria, este equipamento multifuncional adapta-se perfeitamente a diversas necessidades culinárias. As quatro placas de aquecimento permitem cozinhar múltiplos pratos em simultâneo, enquanto o forno elétrico integrado proporciona a capacidade de assar, gratinar ou aquecer, tudo numa única unidade compacta. É uma adição valiosa para qualquer cozinha que exija versatilidade e elevado desempenho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Placas	4
Potência por Placa	4 x 2,6 kW
Potência Total	10,4 kW
Voltagem	400 V
Dimensões (LxPxA)	700x714x850h mm

Característica	Detalhe
Peso	69 kg
Forno Elétrico	Sim, Resistências cegas em aço inoxidável
Capacidade do Forno	3 GN 2/1 (estático) / 3 GN 1/1 (ventilado)
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem deste fogão elétrico industrial para o meu negócio?

A principal vantagem reside na sua multifuncionalidade e eficiência, permitindo cozinhar e assar com precisão em simultâneo, otimizando o espaço e a produtividade da sua cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, com as suas dimensões de 700x714x850h mm, este fogão é concebido para ser compacto e eficiente, embora ofereça uma capacidade considerável, tornando-o ideal para espaços com restrições.

Que tipo de manutenção este fogão requer para garantir a sua durabilidade?

A construção em aço inoxidável e as placas seladas facilitam a limpeza diária. É recomendada uma limpeza regular e inspeção das resistências e componentes elétricos por um técnico qualificado para assegurar o bom funcionamento.

É possível controlar a temperatura do forno de forma independente das placas de aquecimento?

Sim, o forno elétrico possui controlo termostático com dupla regulação, inferior e superior, oferecendo máxima flexibilidade na cozedura e permitindo ajustar as temperaturas de forma independente.

Este fogão é compatível com que tipo de recipientes gastronorm no forno?

O forno estático é compatível com grelhas para 3 GN 2/1, enquanto o forno ventilado suporta 3 GN 1/1, proporcionando versatilidade para diferentes tipos de assados e preparações.