

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Fogão Elétrico Industrial 4 Zonas com Forno 800x900x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPQ98FE	Modelo:	MPQ98FE
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	136 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPQ98FE
Energia	Elétrico
Linha	900
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 4 zonas de cocção e forno elétrico integrado. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo alta eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este fogão elétrico industrial com 4 zonas quadradas de cocção e forno elétrico integrado é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de alta cadência. Com resistência blindada de 6 kW, este conjunto oferece um controlo térmico preciso e eficiente, essencial para a preparação de uma vasta gama de pratos, desde guisados a assados.

Aplicações Profissionais

O aparelho é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de um equipamento de cozinha versátil e de alto desempenho. A combinação de placa de aquecimento e forno elétrico permite otimizar o espaço e aumentar a eficiência nas operações diárias. A sua capacidade de alojar 3 tabuleiros GN 2/1 no forno torna-o uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, contribuindo para uma ementa diversificada e de qualidade superior. A regulação termostática com controlo de aquecimento superior e inferior separados permite a sua utilização como forno conveetor ou forno combinado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Placas	4
Placas Rápido Aquecimento	Ferro fundido, segurança contra sobreaquecimento
Dimensões Placas Quadradas	300x300 mm
Potência Placas	3 x 3,0 kW + 1 x 4,0 kW
Potência Placas Baixas	2,5 kW
Forno	Elétrico

Característica	Detalhe
Câmara Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Resistências Forno	Blindadas em aço inoxidável
Potência Forno Elétrico	6,0 kW (10 kW para forno maxi)
Regulação Temperatura Forno	Termostática com duplo controlo (inferior/superior separado)
Capacidade Forno	Porta grelha para 3 GN 2/1
Potência Total	19,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões Forno (LxPxA)	540x695x290h mm
Dimensões Globais (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	136 kg
Material Encimera	Aço AISI 18/10 de 1 mm

Perguntas Frequentes

Este fogão industrial é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija um equipamento robusto e versátil para cozedura de grande volume.

Quais as vantagens das placas elétricas em relação às de gás?

As placas elétricas oferecem um controlo de temperatura mais preciso e uma distribuição de calor mais uniforme, além de serem geralmente mais fáceis de limpar e mais seguras por não utilizarem chama aberta.

É possível controlar a temperatura do forno separadamente no forno?

Sim, o forno elétrico possui regulação termostática com controlos superior e inferior separados, permitindo uma máxima flexibilidade na confeção de diferentes tipos de alimentos.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

O equipamento necessita de uma ligação elétrica de 400V. Recomenda-se a consulta de um profissional qualificado para garantir uma instalação segura e adequada.

A manutenção do aparelho é complicada?

A construção em aço inoxidável AISI 18/10 facilita a limpeza diária. Para a manutenção preventiva e corretiva, aconselha-se a contratação de técnicos especializados, garantindo a longevidade e o bom funcionamento do equipamento.