

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido  
ao produto

## Fogão Industrial Elétrico 2 Zonas com Forno 400x900x850mm

### Informacoes do Produto

|        |          |            |                    |
|--------|----------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHMPQ94A | Modelo:    | MPQ94A             |
| Marca: | CLIMA    | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 78 kg    | Dimensões: | 400 x 900 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |            |
|--------------|------------|
| Marca        | CLIMA      |
| Modelo       | MPQ94A     |
| Energia      | Elétrico   |
| Instalação   | De Chão    |
| Largura (mm) | até 600 mm |

|       |       |
|-------|-------|
| Linha | 900   |
| Tipo  | Fogão |

## Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico Magistra Plus 900 com 2 zonas de aquecimento rápidas e forno elétrico 6kW para serviço de restauração. Design robusto e eficiente.

## Descricao Completa

### Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este fogão industrial elétrico da linha Magistra Plus 900 é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho e durabilidade. Equipado com duas zonas de aquecimento quadradas e um forno elétrico integrado, permite a confeção simultânea de diversos pratos, otimizando o espaço e a eficiência operacional do seu negócio. A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura garante longevidade e facilidade de limpeza.

A versatilidade deste equipamento permite atender às mais variadas necessidades culinárias, desde o cozinhado em chapa até ao assado no forno. As placas de ferro fundido de aquecimento rápido contam com um dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro e fiável. Com um design pensado para o alinhamento perfeito de módulos por justaposição, integra-se harmoniosamente em qualquer linha de equipamentos profissionais.

### Aplicações Profissionais

Este fogão é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de um equipamento de confeção potente e multifuncional. A sua capacidade de resposta rápida e o forno elétrico tornam-no indispensável para cozinhas de grande volume, permitindo preparar uma diversidade de pratos, desde sopas e molhos a assados e gratinados, com precisão e controlo de temperatura.

### Características Técnicas

| Característica   | Detalhe |
|------------------|---------|
| Número de Placas | 2       |

| Característica                    | Detalhe                                                                      |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Potência das Placas               | 2 x 3,0 kW                                                                   |
| Potência Total                    | 6,0 kW                                                                       |
| Voltagem                          | 400 V                                                                        |
| Dimensões (LxPxA)                 | 400x900x850h mm                                                              |
| Peso                              | 78 kg                                                                        |
| Material das Placas               | Ferro fundido de rápido aquecimento                                          |
| Tamanho das Placas                | 300x300 mm                                                                   |
| Encimera (Superfície de Trabalho) | Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura                                          |
| Forno Elétrico                    | Com resistências blindadas em aço inoxidável (6 kW) e regulação termostática |
| Porta do Forno                    | Dupla parede com cavidade isolante em aço inoxidável                         |
| Capacidade do Forno               | Para 3 GN 2/1                                                                |

### Perguntas Frequentes

**De que material é feito o topo da superfície de trabalho?**

A superfície de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, o que garante máxima durabilidade e conformidade com as normas sanitárias exigidas em restauração.

**As placas de aquecimento possuem alguma proteção?**

Sim, as placas em ferro fundido de rápido aquecimento estão equipadas com um dispositivo de segurança contra o sobreaquecimento, assegurando um controlo constante da temperatura e a segurança do utilizador.

**Qual a capacidade do forno elétrico integrado?**

O forno elétrico foi concebido para acomodar até 3 tabuleiros GN 2/1, oferecendo uma capacidade generosa para diversas preparações culinárias em simultâneo.

**Este fogão pode ser alinhado com outros equipamentos?**

Sim, o design deste fogão da linha Magistra Plus 900 permite o alinhamento perfeito de módulos por justaposição, facilitando a criação de uma linha contínua de trabalho na sua cozinha.

**É fácil monitorizar o funcionamento das placas?**

Sim, o painel de controlo inclui luzes indicadoras que assinalam claramente o funcionamento de cada placa, permitindo um acompanhamento visual rápido e eficaz por parte do chef.