

# 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 Industrial Elétrico 2 Zonas com Forno (Linha 700)

### Informacoes do Produto

|        |          |            |                    |
|--------|----------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHMPQ74A | Modelo:    | MPQ74A             |
| Marca: | CLIMA    | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 45 kg    | Dimensões: | 400 x 714 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |          |
|------------|----------|
| Marca      | CLIMA    |
| Modelo     | MPQ74A   |
| Energia    | Elétrico |
| Instalação | De Chão  |
| Linha      | 700      |

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico 2 zonas com forno MAGISTRA PLUS 700. Perfeito para cozinhas profissionais exigentes. Dimensões: 400x714x850h mm.

Descricao Completa

fogão industrial elétrico — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Concebido para ambientes de restauração exigentes, este fogão elétrico com 2 zonas quadradas e forno integrado oferece uma solução robusta e versátil para a sua cozinha profissional. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para o uso diário e intensivo. As placas de aquecimento rápido e o forno elétrico eficiente asseguram um controlo preciso da temperatura, permitindo a confeção de uma vasta gama de pratos com resultados consistentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento profissional destaca-se em cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios, onde o volume e a eficiência são cruciais. É particularmente adequado para estabelecimentos que necessitam de uma solução completa de cocção, combinando a funcionalidade de um fogão de superfície com as capacidades de um forno para assar, gratinar ou manter alimentos quentes. A sua versatilidade permite que a sua equipa otimize o espaço e agilize os processos culinários, contribuindo para uma maior produtividade.

Características Técnicas

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Número de Placas    | 2               |
| Potência das Placas | 2 x 2.6 kW      |
| Potência Total      | 5.2 kW          |
| Tensão              | 400 V           |
| Dimensões           | 400x714x850h mm |

|      |       |
|------|-------|
| Peso | 45 kg |
|------|-------|

## Perguntas Frequentes

### Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram uma solução de cozinhado compacta e fiável para preparar uma variedade de pratos.

### As placas de cocção aquecem rapidamente?

Sim, as placas em ferro fundido são de aquecimento rápido, incorporando um dispositivo de segurança que previne o sobreaquecimento e garante um desempenho eficiente.

### Quais as características do forno elétrico?

O forno elétrico possui resistências blindadas em aço inoxidável e controlo termostático duplo, superior e inferior, para uma flexibilidade máxima na confeção.

### Qual a capacidade interna do forno?

A câmara de cocção em aço inoxidável inclui suportes para 3 tabuleiros GN 2/1 (forno estático) ou 3 tabuleiros GN 1/1 (forno com ventilador), proporcionando ampla capacidade.

### Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o design da bancada em aço inoxidável AISI 18/10 e os elementos de alinhamento facilitam a limpeza e manutenção, garantindo a higiene na cozinha.