

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa Radiante Elétrica e Forno a Gás 80 cm – Linha 900

Informações do Produto

SKU:	CHMTPE98A	Modelo:	MTPE98A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	MTPE98A
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Chapa radiante elétrica e forno a gás industrial de 80 cm, ideal para cozinhas profissionais. Robusto, versátil e de alta performance.

Descricao Completa

chapa elétrica forno a gás — Chapa de Grelhar e Forno — Principais Vantagens

Este equipamento da linha Magistra Plus 900 oferece uma solução de confeitão versátil e eficiente para cozinhas profissionais. Combinando uma potente chapa elétrica com um forno a gás, permite uma vasta gama de preparações culinárias, desde grelhados perfeitos a assados suculentos. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração de alta exigência. A regulação precisa da temperatura em ambas as zonas oferece controlo total sobre o processo de confeitão, assegurando resultados consistentes e de elevada qualidade.

A superfície de cozimento uniforme desta chapa elétrica, aliada à capacidade do forno, proporciona uma produtividade otimizada. Os nossos clientes do setor da hotelaria e restauração valorizam a robustez e funcionalidade destes equipamentos, que se adaptam perfeitamente a cozinhas com elevado volume de trabalho. Com este conjunto de chapa e forno, a sua equipa terá as ferramentas certas para elevar a qualidade dos seus pratos e agilizar o serviço.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha industrial que necessite de um equipamento multifuncional de alta performance. Permite a confeitão simultânea de diversos alimentos, otimizando o espaço e o tempo. A chapa é perfeita para grelhar carnes, peixes, legumes e ovos, enquanto o forno é essencial para assados, gratinados ou simplesmente para manter pratos quentes antes de servir. É uma peça central para cozinhas com ementas variadas e um ritmo de trabalho intenso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Placa Radiante	Ferro fundido de 10 mm de espessura, 50 dm² de superfície, anel central móvel
Aquecimento Placa	4 zonas de cozimento elétricas com controlo independente
Potência Placas	4 x 3,5 kW
Material da Superfície de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Forno	A gás, queimador de 7 kW com chama autoestabilizada, ignição piezoelétrica, regulação termostática com válvula de segurança e termopar
Interior do Forno	Câmara de cozimento em aço inoxidável com base esmaltada, porta de parede dupla isolada
Suporte para Grelha (Forno)	3 GN 2/1
Potência Total	14,0 kW (placa)
Voltagem	400 V
Dimensões	800x900x850h mm
Peso	100 kg

Perguntas Frequentes

P: Qual é a capacidade do forno e o tipo de acessórios suportados?

R: O forno a gás suporta até 3 grelhas GN 2/1, sendo ideal para grandes volumes e garantindo versatilidade na preparação de diferentes pratos simultaneamente.

P: A chapa de grelhar possui controlo de temperatura independente?

R: Sim, a chapa de grelhar elétrica é dividida em quatro zonas de cozimento, cada uma com controlo independente, permitindo cozinhar diversos alimentos a temperaturas distintas.

P: Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

R: É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram uma solução de confeção robusta e multifuncional, capaz de lidar com altas exigências de serviço.

P: Como é feita a limpeza e manutenção da chapa e do forno?

R: A superfície de trabalho em aço inoxidável e a câmara do forno esmaltada foram concebidas para facilitar a limpeza diária, assegurando a higiene e a durabilidade do equipamento com manutenção mínima.

P: Quais são as vantagens da linha Magistra Plus 900?

R: A linha Magistra Plus 900 é reconhecida pela sua construção duradoura, eficiência energética e design modular, que permite uma integração harmoniosa em qualquer cozinha profissional, maximizando o desempenho e a funcionalidade.