

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 Industrial a Gás com Chapa Radiante e Forno 800x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMTPG98FG	Modelo:	MTPG98FG
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	125 kg	Dimensões:	540 x 695 x 320 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MTPG98FG
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	900
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás 800x900mm, com chapa radiante de 12 kW e forno a gás de 7kW. Ideal para cozinhas profissionais de alta produção.

Descricao Completa

Cozinha Industrial — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial, com dimensões de 800x900mm, foi concebido para o ambiente de cozinhas profissionais exigentes. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a rotina diária. A integração de um poderoso forno a gás e uma chapa radiante proporciona versatilidade incomparável na confeção, permitindo grelhar, assar e cozinhar simultaneamente. A ignição piezoelétrica e o controlo termostático asseguram a máxima segurança e precisão na temperatura, resultando em pratos sempre perfeitos.

Aplicações Profissionais

O aparelho é ideal para diversos estabelecimentos de hotelaria e restauração, desde restaurantes de grande volume a cozinhas de hotéis e cantinas. A sua capacidade de combinar diferentes técnicas de cozedura num único equipamento otimiza o espaço e os fluxos de trabalho, tornando-o um asset indispensável. A chapa, com o seu anel central móvel, permite uma distribuição uniforme do calor, perfeita para pratos que exigem um grelhado de alta qualidade. O forno a gás, por sua vez, é excelente para assados e gratinados, graças ao seu queimador autoestabilizado e regulação termostática com válvula de segurança.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Plancha (chapa de grelhar)	Ferro fundido, 10 mm espessura, 50 dm² superfície com anel central móvel

Característica	Detalhe
Aquecimento da chapa	Queimador em aço de 12 kW, ignição piezoelétrica, controlo termostático
Versões elétricas (chapa)	4 zonas de confeção com controlo independente (esta versão é a gás)
Tampo de trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Câmara de confeção do forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Forno a Gás	Queimador de 7 kW com chama autoestabilizada; regulação termostática com válvula de segurança e termopar; ignição piezoelétrica
Grelha do Forno	Suporte para 3 GN 2/1
Potência Chapa	1 x 12,0 kW
Potência Forno (gás)	7,0 kW
Potência Total	19,0 kW
Tensão (V)	- (Versão a gás)
Dimensões Forno (LxPxA)	540x695x320h mm
Dimensões Globais (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	125 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno a gás?

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

A chapa de grelhar possui controlo de temperatura independente?

Sim, a chapa radiante a gás permite controlo termostático, garantindo que pode ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos e técnicas de confeção.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Absolutamente. Fabricado em aço inoxidável AISI 18/10, o tampo de trabalho e a câmara do forno são fáceis de limpar, cumprindo as rigorosas normas de higiene em cozinhas profissionais. O anel central móvel da chapa facilita também a remoção de resíduos.

Posso utilizar este fogão em espaços com pouco isolamento?

A porta do forno possui parede dupla com cavidade isolante, o que ajuda a manter o calor interno e a evitar a dissipação excessiva para o ambiente, tornando-o mais eficiente e seguro.

Quais são os principais benefícios de um queimador de chama autoestabilizada?

Um queimador com chama autoestabilizada assegura uma distribuição de calor mais uniforme e consistente no forno, o que se traduz numa cozedura mais homogénea dos alimentos e num maior controlo sobre o processo.