

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 rapido
ao produto



Fogão a Gás 6 Queimadores 42 kW Linha 700 Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB711TXL	Modelo:	MFB711TXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	64 kg	Dimensões:	1100 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB711TXL
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Nº de Queimadores	6
Potência	Mais de 15 kW

Descrição Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores e 42 kW, ideal para cozinhas profissionais. Tampo em aço inox e grelhas laváveis para máxima higiene.

Descrição Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes, este equipamento de confecção a gás oferece um desempenho superior em qualquer ambiente de cozinha de volume. Os seis queimadores independentes, com repartidor de chama em latão e chama autoestabilizante, garantem uma cozedura precisa e segura, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. A ampla superfície de trabalho e a flexibilidade de potência de cada boca de fogão tornam-no ideal para a preparação de múltiplos pratos em simultâneo.

A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 18/10 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção da higiene e eficiência operacional. A possibilidade de usar tachos de até 40 cm de diâmetro amplia a versatilidade deste aparelho, permitindo a confecção de grandes volumes. A funcionalidade de bancada, combinada com a potência individual dos queimadores, otimiza o fluxo de trabalho e incrementa a produtividade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este fogão de mesa é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que requerem equipamento de alta performance e fiabilidade. A sua construção compacta permite a integração fácil em qualquer linha de equipamentos profissionais, aproveitando ao máximo o espaço disponível. É ideal para confeccionar pratos variados, desde os mais simples aos mais elaborados, garantindo sempre resultados consistentes e de elevada qualidade.

A capacidade de adaptação a diferentes métodos de cozedura e a robustez dos materiais utilizados fazem deste equipamento uma ferramenta indispensável para chefs e equipas de cozinha que buscam excelência e durabilidade. Simplifique as operações diárias e assegure uma preparação eficiente dos alimentos, respondendo com agilidade às solicitações dos seus clientes.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás de Sobrementsa
Número de Queimadores	6
Potência por Queimador	7,0 kW
Potência Total	42,0 kW
Dimensões (LxPxAl)	1100x714x250h mm
Peso	64 kg
Material do Tampo de Trabalho	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm esp.)
Grelhas para Pannels	Ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina de lavar louça
Tipo de Queimadores	Flex Burner (chama autoestabilizante, repartidor em latão)
Diâmetro Máximo de Tachos	40 cm

Perguntas Frequentes

Este fogão industrial pode ser utilizado em cozinhas com espaço limitado?

Sim, o design compacto e a funcionalidade de sobrementsa deste fogão a gás permitem otimizar o espaço em cozinhas profissionais, sendo ideal para estabelecimentos com área reduzida. Contribui para uma cozinha mais organizada e eficiente.

Qual é a vantagem dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner proporcionam flexibilidade máxima, com um alcance de potência modulável que vai de 1,5 kW a 7 kW. Isto permite adaptar a intensidade do calor para diversas técnicas de cozedura, desde lume brando a fervura rápida.

O tampo de trabalho é resistente e fácil de limpar?

Sim, o tampo de trabalho é fabricado em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, o que garante excelente resistência à corrosão e durabilidade. A sua superfície lisa facilita a limpeza e a manutenção dos mais elevados padrões de higiene.

Posso utilizar grandes tachos neste fogão?

Com certeza. A disposição dos queimadores foi pensada para permitir o uso de tachos com até 40 cm de diâmetro, o que é ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos, otimizando o tempo de preparação em cozinhas de volume.

As grelhas de apoio são seguras e de fácil manutenção?

Sim, as grelhas de apoio para tachos são feitas de ferro fundido esmaltado, proporcionando estabilidade e robustez. São também laváveis em máquina de lavar louça, garantindo conveniência e facilitando a rotina de limpeza da sua cozinha.