

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 6 Queimadores com Forno Extra Grande

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB711FGMXL	Modelo:	MFB711FGMXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	770 x 640 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB711FGMXL
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores de alta potência e forno extra-grande, ideal para cozinhas profissionais de grande volume. Durável e eficiente.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás, robusto e eficiente, foi concebido para responder às exigências da restauração profissional. Com seis potentes queimadores e um forno espaçoso, oferece uma flexibilidade excecional para cozinhar múltiplos pratos em simultâneo. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer cozinha de elevada produção.

Os queimadores Flex Burner com repartidor de chama em latão asseguram uma distribuição de calor uniforme e autoestabilizante, otimizando a segurança e simplificando a manutenção diária. Cada queimador oferece uma potência modulável, permitindo um controlo preciso da temperatura, ideal para as mais diversas técnicas culinárias.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é o elemento central perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um sistema de cozedura fiável e de alta capacidade. A sua adaptabilidade permite a utilização de painéis de grande diâmetro, ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos. O forno extra grande integrado é um trunfo valioso para assar, gratinar ou manter pratos quentes, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

A combinação de elementos na sua conceção facilita a integração em diversas configurações de cozinha, tornando-o um parceiro indispensável para chefs e equipas culinárias que valorizam a eficiência e a precisão no seu dia a dia.

Características Técnicas

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

Queimadores	6 x 7,0 kW Flex Burner
Potência Forno (gás)	8,0 kW
Potência Total	50,0 kW
Dimensões Internas Forno (AxFxH)	770 x 640 x 360 mm
Dimensões Totais	1100 x 714 x 850h mm
Peso	115 kg
Material Superfície de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina de lavar loiça
Capacidade Grelha Forno	3 GN 2/1 (forno estático) / 3 GN 1/1 (forno ventilado)

Perguntas Frequentes

Qual é a potência total deste fogão industrial a gás?

A potência total combinada dos queimadores e do forno atinge os 50,0 kW, garantindo um desempenho superior para as necessidades de cozedura mais exigentes.

Os queimadores são fáceis de limpar?

Sim, os queimadores Flex Burner possuem um repartidor de chama em latão de fácil manutenção, e as grelhas de ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina de lavar loiça, simplificando a limpeza diária.

Que tipo de panelas posso usar neste fogão?

O design dos queimadores permite a utilização de panelas com até 40 cm de diâmetro, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em estabelecimentos profissionais.

O forno tem capacidade para que tipo de tabuleiros?

O forno, com o seu interior em aço inoxidável e base esmaltada, é compatível com grelhas para 3 tabuleiros GN 2/1 (no modo estático) ou 3 tabuleiros GN 1/1 (no modo ventilado), oferecendo versatilidade para diversas preparações.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção robusta em aço AISI 18/10 de 1 mm e os componentes de alta qualidade garantem a durabilidade e a fiabilidade necessárias para um uso intensivo e diário em ambientes de restauração.