

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 Forno Estático 6 Queimadores Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB711AXL	Modelo:	MFB711AXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	1100 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB711AXL
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás Linha 700 com 6 queimadores de 7kW e forno estático, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial, integrante da prestigiada Linha 700, foi concebido para responder às exigências das cozinhas profissionais de elevada produção. Com seis queimadores de alta potência e um forno estático integrado, este equipamento oferece uma flexibilidade excecional, permitindo a preparação simultânea de diversos pratos com controlo preciso. A sua estrutura em aço inoxidável e os componentes de alta durabilidade garantem uma longevidade superior e uma manutenção simplificada, aspetos cruciais para a eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este aparelho de cozinhas a gás destaca-se pela sua versatilidade. Permite cozinhar grandes volumes, assar carnes e preparar guisados, tornando-o indispensável em qualquer cozinha profissional que procure otimizar o tempo de confeção e a qualidade dos resultados. A capacidade de utilizar painéis de grandes dimensões aumenta a produtividade, enquanto a facilidade de limpeza dos componentes amovíveis assegura a conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

Características Técnicas

Potência dos Queimadores:	6 x 7,0 kW
Potência Total:	42,0 kW
Dimensões (LxPxA):	1100x714x850h mm

Peso:	82 kg
Material do Tampo:	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm espessura)
Queimadores:	Flex Burner com repartidor de chama em latão
Grelhas:	Ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina
Capacidade do Forno:	3x GN 2/1 (forno estático), 3x GN 1/1 (forno ventilado - pode ter variação)

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner permitem uma modulação da potência de 1,5 kW a 7 kW, oferecendo grande flexibilidade para cozinhar diversos tipos de alimentos com precisão, desde lume brando a fervura rápida.

Este fogão é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 1100x714x850h mm, este fogão é projetado para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, oferecendo seis queimadores e um forno numa unidade compacta da Linha 700.

As grelhas de apoio das panelas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são especialmente concebidas para serem lavadas em máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e manutenção diária.

Qual o tipo de forno integrado neste equipamento?

Este modelo inclui um forno estático com câmara de confeção em aço inoxidável e base esmaltada, ideal para assar e gratinar diversos alimentos de forma uniforme.

É possível usar panelas de grande diâmetro nos queimadores?

Sim, os queimadores estão dispostos de forma a permitir a utilização de panelas com diâmetro até 40 cm, o que é crucial para cozinhas de alta produção que necessitam de cozinhar grandes volumes.