

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores 5,5kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB711TXS	Modelo:	MFB711TXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	64 kg	Dimensões:	1100 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB711TXS
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Nº de Queimadores	6
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores em aço inoxidável, potência de 5,5 kW por foco e grelhas laváveis. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este queimador de mesa profissional foi concebido para responder às exigências de cozinhas de alta performance, oferecendo uma solução robusta e versátil para a preparação de diversos pratos. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de restauração movimentados.

Equipado com queimadores Flex Burner de chama autoestabilizante, proporciona uma distribuição de calor eficiente e uniforme, ideal para cozinhar com precisão. A modularidade da potência de cada fogo permite uma flexibilidade notável, adaptando-se a diferentes necessidades culinárias, desde o lume brando até ao fogo intenso para grandes volumes de confeção.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste fogão de bancada torna-o indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que procure otimizar o seu processo de confeção. É particularmente adequado para cozinhas que necessitam de múltiplos pontos de calor para cozinhar simultaneamente, permitindo a utilização de panelas e tachos de grandes dimensões.

Desde a preparação de molhos delicados até à fervura de grandes quantidades de alimentos, o fogão oferece a potência e o controlo necessários para uma vasta gama de tarefas culinárias. A sua conceção sob bancada, da linha MFB711TXS, facilita a integração em qualquer linha de equipamentos de cozinha profissional, maximizando o espaço e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Tipo

Sob Bancada

Número de Queimadores	6
Potência por Queimador	5,5 kW (modulável de 1,5 a 7 kW)
Potência Total	33,0 kW
Dimensões	1100x714x250h mm
Peso	64 kg
Material Bancada	Aço AISI 18/10, 1 mm espessura
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, lavável em máquina
Características Adicionais	Queimadores Flex Burner com repartidor de chama em latão, chama autoestabilizante, permite utilização de ollas até 40 cm de diâmetro.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner, dotados de repartidor de chama em latão, são projetados para uma longa vida útil e fácil manutenção, garantindo um desempenho consistente ao longo do tempo. Este design robusto minimiza o desgaste e otimiza a eficiência.

É possível utilizar painéis de grandes dimensões?

Sim, a disposição inteligente dos fogos foi especificamente pensada para acomodar painéis com diâmetro de até 40 cm, proporcionando máxima flexibilidade para cozinhar grandes quantidades de alimentos. A área de trabalho otimiza o uso do espaço.

Este fogão de mesa é adequado para cocção intensiva?

Com uma potência individual por queimador que pode chegar até 7 kW e uma potência total de 33,0 kW, este equipamento é perfeitamente apto para as mais exigentes tarefas de confeção intensiva em qualquer cozinha profissional. A sua capacidade calorífica permite cozeduras rápidas e eficazes.

Como se garante a segurança durante a utilização?

A segurança é assegurada pela tecnologia de chama autoestabilizante dos queimadores, que proporciona maior controlo e estabilidade, reduzindo riscos. A sua construção em aço AISI 18/10 também contribui para um ambiente de trabalho seguro e higiénico.

A manutenção do equipamento é complicada?

Não, a manutenção é simplificada graças ao design dos queimadores e à utilização de materiais como o ferro fundido esmaltado nas grelhas, que podem ser lavadas diretamente na máquina de lavar louça. A superfície lisa em aço inoxidável facilita a limpeza diária.