

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 5.5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB711AXS	Modelo:	MFB711AXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	1100 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB711AXS
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	6
Potência	4–7 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores de 5.5 kW cada e forno estático GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Dimensões compactas e elevada potência.

Descricao Completa

Fogão a Gás — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a robustez do nosso equipamento de cocção profissional, concebido para satisfazer as exigências de cozinhas de alta performance. Com a sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, este fogão a gás assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, essenciais para qualquer ambiente profissional. A tecnologia Flex Burner dos queimadores, com distribuidores de chama em latão, garante uma distribuição de calor uniforme e autoestabilizante, otimizando o processo de confeção e permitindo um controlo preciso da potência. Ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde os mais delicados até aos que requerem maior intensidade de calor, contribuindo para a excelência culinária do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este versátil fogão é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande porte, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de acomodar painéis de até 40 cm de diâmetro, combinada com as grelhas laváveis em máquina, oferece uma flexibilidade operacional extraordinária. O forno estático integrado, com câmara de confeção em aço inoxidável e porta de parede dupla, é ideal para assados e gratinados, complementando as capacidades dos queimadores. A possibilidade de utilizar tabuleiros GN 2/1 no forno estático permite otimizar a preparação de grandes quantidades de alimentos, aumentando a produtividade da sua cozinha.

Características Técnicas

Potência Queimadores:	6 x 5,5 kW
-----------------------	------------

Potência Total:	33,0 kW
Dimensões:	1100x714x850h mm
Peso:	82 kg
Material da Grelha:	Ferro fundido esmaltado
Material do Forno:	Aço inoxidável com base esmaltada
Capacidade do Forno:	3 tabuleiros GN 2/1

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que requerem um equipamento robusto e de alta capacidade para a confeção de diversos alimentos.

Quais as vantagens dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner oferecem uma chama autoestabilizante e uma potência modulável de 1.5 kW a 5.5 kW, proporcionando flexibilidade máxima e segurança na cozedura de diferentes tipos de pratos.

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

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são concebidas para serem facilmente removíveis e laváveis na máquina de lavar loiça, o que simplifica a manutenção diária.

O forno integrado é estático ou ventilado?

O forno incluído é estático, o que o torna perfeito para assar e gratinar, garantindo uma distribuição de calor consistente para resultados culinários superiores.

Que tipo de tabuleiros podem ser usados no forno?

O forno estático tem capacidade para 3 tabuleiros GN 2/1, o que permite otimizar o espaço e a eficiência na preparação de grandes volumes de comida.