

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 Elétrico Estático

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB711AFEXL	Modelo:	MFB711AFEXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	128 kg	Dimensões:	560 x 630 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB711AFEXL
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Nº de Queimadores

6

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores Flex Burner e forno elétrico estático para uso profissional. Potência total de 42 kW, ideal para cozinhas

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Fogão a Gás com Forno — Principais Vantagens

Este robusto fogão profissional, equipado com seis queimadores a gás e um forno elétrico estático, é uma solução de cozinha completa e versátil para o seu estabelecimento. Concebido para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, oferece controlo preciso da temperatura e um desempenho excepcional para uma vasta gama de técnicas culinárias.

A facilidade de manutenção é um dos seus pontos fortes, graças aos queimadores Flex Burner com chama autoestabilizante e grelhas esmaltadas em ferro fundido, laváveis na máquina de lavar loiça. A sua construção em aço inoxidável de 1 mm de espessura assegura durabilidade e higiene, fundamentais em qualquer ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer empreendimento de culinária que exija elevada capacidade de confeção. Desde a preparação de pratos principais em grandes panelas até à finalização de assados no forno industrial, a sua flexibilidade adapta-se a diversas necessidades. A capacidade do forno para tabuleiros GN 2/1 ou GN 1/1 é um benefício adicional para a otimização do fluxo de trabalho em cozinhas com elevado volume de produção.

Características Técnicas

Potência dos Queimadores

6 x 7,0 kW

Potência do Forno Elétrico

5,3 kW

Potência Total

42,0 kW

Voltagem	400 V
Dimensões Internas do Forno (AxLxP)	560x630x300 mm
Dimensões Externas (AxLxP)	1100x714x850h mm
Peso	128 kg
Capacidade do Forno	para 3 GN 2/1 ou 3 GN 1/1

Perguntas Frequentes

P: Qual a vantagem dos queimadores Flex Burner?

R: Os queimadores Flex Burner permitem uma modulação de potência de 1,5 kW a 7 kW, oferecendo máxima flexibilidade no controlo da temperatura de cozedura e são desenhados para uma manutenção facilitada devido à chama autoestabilizante.

P: Posso usar panelas de grandes dimensões neste fogão?

R: Sim, a disposição dos queimadores foi pensada para acomodar panelas até 40 cm de diâmetro, uma característica essencial para as necessidades de uma cozinha industrial.

P: As grelhas de apoio são fáceis de limpar?

R: Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina de lavar loiça, garantindo uma limpeza rápida e eficaz após a utilização.

P: Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

R: É uma solução robusta e eficiente para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento de alto desempenho e fiabilidade.

P: O forno elétrico estático é adequado para que tipo de confeitaria?

R: O forno elétrico estático é ideal para assar, gratinar e manter alimentos quentes, com uma distribuição uniforme do calor para resultados consistentes, suportando tabuleiros de tamanho GN 2/1 ou GN 1/1.