

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:	CHMFB711FGMXS	Modelo:	MFB711FGMXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	770 x 640 x 360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB711FGMXS
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores e forno extra grande, ideal para restauração. Alta potência e durabilidade em aço inoxidável.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este fogão de hotelaria a gás é uma solução robusta e versátil para a preparação de uma ampla variedade de pratos. Os seus seis queimadores, equipados com a tecnologia Flex Burner, garantem uma distribuição de chama autoestabilizante, otimizando a segurança e facilitando a limpeza. A flexibilidade é assegurada pela capacidade de modular a potência de cada chama, permitindo cozinhar com precisão, desde o lume mais brando até o mais intenso. A bancada superior em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura não só proporciona uma superfície de trabalho duradoura e higiênica, como também suporta o uso de potes e panelas de grande dimensão, até 40 cm de diâmetro.

O forno industrial a gás integrado, com a sua câmara espaçosa em aço inoxidável e base esmaltada, é ideal para assar, gratinar e cozinhar grandes quantidades de alimentos simultaneamente. A capacidade de acomodar até 3 tabuleiros GN 2/1 (no modo estático) ou 3 tabuleiros GN 1/1 (no modo ventilado) torna-o um equipamento indispensável para qualquer operação de restauração de grande volume. A porta do forno, igualmente em aço inoxidável e com isolamento térmico, assegura uma eficiência energética superior e um ambiente de trabalho mais confortável. Este tipo de equipamento é uma máquina automática que oferece durabilidade e alto desempenho, características essenciais para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial a gás e forno é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que requerem um equipamento de grande capacidade e fiabilidade. A sua construção em aço inoxidável e a facilidade de manutenção dos queimadores e grelhas tornam-no perfeito para ambientes de trabalho intensos, onde a higiene e a durabilidade são fundamentais. A versatilidade do forno, seja ele estático ou ventilado, permite aos chefs explorar um leque alargado de técnicas culinárias, desde delicados assados a complexas preparações de forno.

É um equipamento essencial para otimizar os processos de confecção e a capacidade de resposta da sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Fogão Industrial a Gás com Forno
Número de Queimadores	6
Potência Individual Queimador	1,5 kW a 5,5/7 kW (Modulável)
Potência Total Queimadores	6 x 5,5 kW
Potência Forno a Gás	8,0 kW
Potência Total	41,0 kW
Dimensões Câmara Forno (LxPxA)	770 x 640 x 360 mm
Capacidade Forno	3 GN 2/1 (estático) / 3 GN 1/1 (ventilado)
Dimensões Totais (LxPxA)	1100 x 714 x 850h mm
Peso	115 kg
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 18/10 de 1 mm
Tipo de Grelhas	Ferro fundido esmaltado

Perguntas Frequentes

Qual a potência de cada queimador deste fogão?

Cada queimador oferece uma potência modulável, variando de 1,5 kW a 5,5 ou 7 kW, permitindo um controlo preciso da intensidade do calor para diversas preparações.

Este equipamento pode ser usado com painelas de grande diâmetro?

Sim, a disposição e robustez das grelhas de apoio em ferro fundido esmaltado permitem a utilização de painelas com até 40 cm de diâmetro, ideal para grandes produções.

Qual o tipo de forno integrado e a sua capacidade?

Possui um forno a gás com câmara em aço inoxidável e base esmaltada. A sua capacidade é otimizada para acomodar até 3 tabuleiros GN 2/1 (estático) ou 3 tabuleiros GN 1/1 (ventilado), perfeito para cozinhar em grande volume.

É fácil limpar as grelhas e a superfície do equipamento?

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis em máquina de lavar loiça, e a bancada em aço inoxidável de alta qualidade facilita a limpeza e manutenção diárias, garantindo a higiene da sua

cozinha.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este fogão industrial é altamente recomendado para cozinhas de restaurantes, hotéis e outras unidades de catering com elevado volume de trabalho, que necessitam de equipamento robusto e eficiente.