

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 c/ Forno Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB912AFEXXS	Modelo:	MFB912AFEXXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	143 kg	Dimensões:	540 x 700 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB912AFEXXS
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descrição Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores de alta potência e forno elétrico integrado, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descrição Completa

Confeção Poderosa — Principais Vantagens

Concebido para resistir aos ritmos acelerados de cozinhas profissionais, este fogão industrial oferece uma combinação imbatível de potência e versatilidade. Os seus seis queimadores a gás, equipados com repartidores de chama em latão, garantem uma distribuição de calor uniforme e segura, essenciais para uma confeção de alta qualidade. A modularidade da potência de cada queimador, de 1,5 kW a 7 kW, permite aos chefs adaptar-se rapidamente a qualquer necessidade culinária, desde lume brando a fervura intensa. O queimador piloto com baixo consumo e proteção integrada assegura maior durabilidade e eficiência energética, um aspeto crucial para qualquer negócio de restauração.

A bancada de trabalho em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura confere à superfície uma robustez e higiene que cumpre os mais rigorosos padrões da indústria alimentar. Adicionalmente, as grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis em máquina, facilitando significativamente a limpeza e manutenção diária. O forno elétrico integrado, com resistências blindadas e controlo térmico separado superior/inferior, expande as possibilidades de confeção, permitindo assar, gratinar ou aquecer com precisão. Este equipamento foi pensado para otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade dos seus pratos, tornando-o um pilar na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este fogão com forno é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram eficiência e durabilidade. A sua capacidade para manusear vários tachos e panelas em simultâneo satisfaz as exigências de preparo de refeições complexas e em grande escala. Com a combinação de queimadores a gás de alto desempenho e um forno elétrico versátil, é perfeito para preparar desde molhos delicados e guisados até assados suculentos e gratinados perfeitos. É um investimento fundamental para qualquer cozinha que valorize a excelência e a produtividade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total Queimadores	6 x 5,5 kW
Potência do Forno Elétrico	6,0 kW
Potência Total	33,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões do Forno	540x700x300h mm
Dimensões Globais	800x900x850h mm
Peso	143 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, lavável em máquina
Forno Elétrico	Resistências blindadas em aço inoxidável, controlo térmico separado

Perguntas Frequentes

P: Qual a potência individual dos queimadores a gás?

R: Cada queimador a gás tem uma potência modular que varia de 1,5 kW a 7 kW, proporcionando flexibilidade para diversas preparações culinárias.

P: O forno elétrico permite diferentes modos de cozedura?

R: Sim, o forno elétrico está equipado com controlo térmico separado para as resistências superior e inferior, permitindo uma cozedura precisa e adaptada às suas necessidades.

P: O equipamento é fácil de limpar e manter?

R: Absolutamente. A bancada em aço inoxidável e as grelhas em ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina de lavar loiça, garantem uma limpeza e manutenção simplificadas.

P: Este fogão é adequado para cozinhas com muito movimento?

R: Com os seus seis queimadores potentes e forno integrado, este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de alto volume, garantindo eficiência e rapidez na confeção.

P: Qual o tipo de ligação elétrica necessária para o forno?

R: O forno elétrico requer uma ligação de 400 V para assegurar o seu funcionamento ótimo e eficiente.