

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores Série 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB912AXXS	Modelo:	MFB912AXXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	104 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB912AXXS
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores, potente e versátil, com forno integrado (elétrico ou a gás). Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Fogão a Gás Industrial — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes, este fogão industrial a gás combina desempenho e fiabilidade. A tecnologia de queimadores autostabilizantes garante uma distribuição de calor eficiente e segurança operacional, permitindo uma confeção segura e homogénea. A sua robustez e facilidade de manutenção fazem dele um equipamento indispensável para qualquer negócio de restauração.

A modularidade deste aparelho permite a sua integração em qualquer linha de equipamentos de confeção, otimizando o espaço na sua cozinha. A placa de trabalho em aço inoxidável AISI 18/10, com 1 mm de espessura, além de ser resistente, facilita a limpeza diária, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico e produtivo. As grelhas para suporte de tachos são esmaltadas e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, poupando tempo e esforço à sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este queimador a gás é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha e hotéis a cantinas e refeitórios que necessitam de um equipamento com elevado volume e velocidade de produção. A possibilidade de utilizar panelas até 40 cm de diâmetro confere uma versatilidade excecional, adaptando-se a diversos estilos culinários e exigências de serviço.

Adicionalmente, a opção de forno elétrico ou a gás integrado oferece flexibilidade, permitindo assar ou confeccionar pratos com precisão termostática. O design intuitivo e os controlos de temperatura independentes para o forno (no caso do elétrico) garantem um controlo total sobre o processo de confeção, resultando em pratos sempre perfeitos para os seus clientes.

Características Técnicas

Queimadores Flex Burner	Lama autoestabilizante em latão
Potência por Queimador	5,5 kW (modulável de 1,5 kW a 5,5 kW) ou 7 kW (modulável de 1,5 kW a 7 kW) ou 11 kW (modulável de 2 kW a 11 kW)
Queimador Piloto	De baixo consumo, protegido
Diâmetro Máximo de Panel_as	40 cm
Grelhas de Suporte	Ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina de loiça
Encimeira de Trabalho	Aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Câmara de Cozedura (Forno)	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Forno a Gás	Queimador de 7 kW (10 kW para forno maxi), chama autoestabilizada, regulação termostática com válvula de segurança e termopar, ignição piezoelétrica, suporte para 3 GN 2/1
Forno Elétrico	Resistências blindadas em aço inoxidável de 6 kW, controlo termostático duplo (inferior/superior), suporte para 3 GN 2/1
Potência Total Queimadores	33,0 kW
Dimensões	1200x900x850h mm
Peso	104 kg

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?

Este fogão industrial é perfeitamente adequado para qualquer estabelecimento de restauração profissional que necessite de alta performance e durabilidade, incluindo grandes restaurantes, hotéis e cozinhas de catering.

Qual a potência dos queimadores e como posso ajustá-los?

Cada queimador possui uma potência de 5,5, 7 ou 11 kW, com um design flexível que permite modular a intensidade da chama. Este ajuste é feito através de comandos frontais, proporcionando

um controlo preciso para diferentes necessidades de confeção.

As grelhas de suporte são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas para suporte de tachos são fabricadas em ferro fundido esmaltado e podem ser lavadas diretamente na máquina de lavar loiça, simplificando significativamente o processo de limpeza e manutenção.

Este equipamento inclui forno? Qual o tipo de forno?

Sim, o equipamento inclui um forno integrado. Pode ser a gás, com queimador de 7 kW ou 10 kW, ou elétrico, com resistências blindadas de 6 kW, dependendo da configuração escolhida.

Quais as dimensões totais do fogão?

As dimensões do fogão são 1200 mm de largura, 900 mm de profundidade e 850 mm de altura, garantindo um equipamento robusto e espaçoso para as suas necessidades culinárias.