

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 4 Queimadores a Gás 28 kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB77TXL	Modelo:	MFB77TXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB77TXL
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
N° de Queimadores	4

Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de sobremesa com 4 queimadores de alta potência (7 kW cada), construído em aço inoxidável e com 28 kW de potência total.

Descricao Completa

Potência e Eficiência — Principais Vantagens

Este robusto aparelho de cozinha industrial eleva a capacidade de confeitação do seu espaço a um novo nível. Concebido para o uso intensivo, oferece quatro queimadores de alta potência, ideais para preparar uma vasta gama de pratos com agilidade e precisão. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer cozinha profissional exigente. A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo o uso com tachos de grande diâmetro.

Aplicações Profissionais

O aparelho de confeitação é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que requerem um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua adaptabilidade a diferentes métodos de cozedura e a capacidade de preparação de grandes volumes fazem dele um investimento indispensável para otimizar os processos de trabalho e garantir a satisfação dos seus clientes. A funcionalidade sobremesa permite uma fácil integração em qualquer bancada já existente.

Características Técnicas

Tipo	Sobremesa
Potência dos Queimadores	4 x 7,0 kW
Potência Total	28,0 kW
Dimensões	700x714x250h mm

Peso	50 kg
------	-------

Perguntas Frequentes

1. Este fogão pode ser utilizado em qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, é um equipamento versátil, perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e pastelarias, adaptando-se a diversas necessidades culinárias e fluxos de trabalho. A sua linha de design e dimensões encaixam na maioria dos espaços.

2. Qual o material de fabrico deste equipamento?

Este modelo é construído em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura na bancada de trabalho, o que garante máxima durabilidade e resistência à corrosão e facilidade de limpeza. As grelhas são em ferro fundido esmaltado.

3. Os queimadores oferecem diferentes níveis de potência?

Sim, cada queimador Flex Burner permite modular a potência desde 1,5 kW até 7 kW, proporcionando uma flexibilidade superior para cozinhar diversos alimentos de forma controlada. Isto garante que cada prato seja preparado à temperatura ideal.

4. É fácil limpar as grelhas para apoiar os tachos?

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis em máquina de lavar louça, simplificando significativamente a manutenção e garantindo a higiene diária. Esta característica é crucial para manter os padrões sanitários exigidos.

5. Que tipo de tachos podem ser utilizados com este fogão?

Este fogão foi concebido para acomodar tachos com até 40 cm de diâmetro, maximizando a sua capacidade de confeção. É ideal para cozinhas que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos simultaneamente.