

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 e Forno 1200x900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB912AXXL	Modelo:	MFB912AXXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	104 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB912AXXL
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm

Linha	900
Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores, com forno integrado, em aço inoxidável e dimensões de 1200x900x850h mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Confeção Potente – Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás foi concebido para responder às exigências de cozinhas com elevada produção, oferecendo uma performance excecional e uma durabilidade notável. Equipado com seis queimadores Flex Burner, que possuem um inovador repartidor de chama em latão autoestabilizante, garante uma cozedura segura e otimiza a manutenção. A flexibilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo modular a potência dos queimadores para se adaptar a diversas necessidades culinárias, desde lume brando a fervura rápida. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil do equipamento e uma higiene impecável, essencial em ambientes de restauração.

Além das funcionalidades de topo de gama, este equipamento integra um forno a gás (ou elétrico, conforme a configuração escolhida), ideal para assar e gratinar com precisão. As grelhas para suporte de tachos em ferro fundido esmaltado são laváveis em máquina, facilitando as operações de limpeza no final do serviço. O design intuitivo e os materiais de alta qualidade fazem desta unidade uma adição valiosa para qualquer cozinha que procure eficiência e fiabilidade.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a solução perfeita para restaurantes, hotelaria, refeitórios, escolas ou qualquer estabelecimento de restauração que necessite de um aparelho de confeção versátil e de alta capacidade. A sua performance consistente garante que os chefs consigam cozinhar uma vasta variedade de pratos em simultâneo, otimizando o tempo de preparação e a qualidade dos alimentos. A robustez da construção em aço, em conjunto com as dimensões generosas (1200x900x850h mm), permite integrar facilmente este fogão em linhas de confeção existentes, elevando o padrão operacional da sua cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Confeção	Gás (e Forno a Gás ou Elétrico)
Número de Queimadores	6
Potência Queimadores	3 x 7,0 kW + 3 x 11,0 kW
Potência Total	54,0 kW
Dimensões (LxPxA)	1200x900x850h mm
Peso	104 kg
Material	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm espessura)
Forno	A Gás (7 kW ou 10 kW para maxi) ou Elétrico (6 kW)
Grelhas do Forno	3x GN 2/1

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?

Este fogão industrial a gás é ideal para estabelecimentos com grande volume de produção, como restaurantes de médio e grande porte, hotéis, refeitórios e cozinhas profissionais, devido à sua capacidade e durabilidade.

Quais são as vantagens dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner oferecem um repartidor de chama em latão autoestabilizante para maior segurança e facilidade de manutenção. A sua capacidade de modular a potência permite uma flexibilidade máxima na cozedura, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

É possível escolher entre forno a gás ou elétrico?

Sim, o equipamento permite a opção de forno a gás, com queimador de 7 kW (ou 10 kW no caso da versão maxi), ou forno elétrico, equipado com resistências blindadas de 6 kW, proporcionando versatilidade.

Como é feita a limpeza das grelhas de apoio dos tachos?

As grelhas em ferro fundido esmaltado que apoiam os tachos são laváveis em máquina de lavar loiça, o que simplifica significativamente a rotina de limpeza e manutenção do equipamento.

Qual o material de construção principal deste fogão?

A superfície de trabalho deste fogão é fabricada em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura, garantindo robustez, higiene e uma longa vida útil em ambientes de cozinha intensivos.