

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 4 Queimadores com Forno - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB77AXL	Modelo:	MFB77AXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB77AXL
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 queimadores com forno, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 28 kW. Dimensões: 700x714x850h mm.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Fogão a Gás com Forno — Principais Vantagens

Este robusto fogão profissional foi cuidadosamente concebido para otimizar qualquer cozinha industrial, proporcionando versatilidade e eficiência. Equipado com quatro queimadores de chama autoestabilizadora, cada um oferece um controlo de potência excecional, permitindo ajustar o calor desde um mínimo de 1,5 kW até um máximo de 7 kW, garantindo assim adaptação a diversas técnicas culinárias. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 assegura durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado de ambientes profissionais exigentes. A capacidade de usar panelas de grande diâmetro (até 40 cm) em cada boca de fogão maximiza a produtividade, enquanto as grelhas em ferro fundido esmaltado podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, simplificando os processos de limpeza.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção com quatro áreas de aquecimento e forno integrado é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha coletiva que necessite de um desempenho fiável e consistente. A sua capacidade de cozedura e versatilidade tornam-no perfeito para preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a assados e gratinados. A robustez da linha 700 garante que resiste ao uso intensivo diário, contribuindo para a eficiência e a excelência culinária do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência dos queimadores	4 x 7,0 kW

Característica	Detalhe
Potência total	28,0 kW
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	82 kg
Material da bancada	Aço inoxidável AISI 18/10 (1 mm de espessura)
Queimadores	Flex Burner com repartidor de chama em latão
Range de potência de queimador	1,5 kW a 7 kW (modulável)
Grelhas para panelas	Ferro fundido esmaltado (lavável na máquina de lavar loiça)
Forno	Câmara de cozedura em aço inoxidável com base esmaltada, porta em aço inoxidável com parede dupla e cavidade isolante
Capacidade do forno	Porta grelha para 3 GN 2/1 (forno estático) e 3 GN 1/1 (forno ventilado)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este fogão é mais indicado?

Este fogão é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e cozinhas de catering que necessitam de um equipamento robusto e versátil para a preparação de um grande volume de alimentos. A sua construção industrial garante durabilidade e performance em ambientes exigentes.

Posso controlar a intensidade da chama de cada queimador?

Sim, cada queimador possui um sistema *Flex Burner* que permite modular a potência desde 1,5 kW até 7 kW, oferecendo controlo preciso para diferentes tipos de cozinhados. Esta flexibilidade é crucial para otimizar os resultados culinários diariamente.

As grelhas são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado foram concebidas para serem facilmente removíveis e laváveis na máquina de lavar loiça, o que simplifica significativamente a manutenção e garante uma higiene impecável. A manutenção não poderia ser mais prática e rápida.

Qual o material de construção principal deste equipamento?

O fogão é fabricado com uma bancada em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura e um forno em aço inoxidável, assegurando alta resistência à corrosão, durabilidade e conformidade com as normas sanitárias de cozinhas profissionais. Esta construção sólida é pensada para uma longa vida útil.

Qual é a capacidade do forno e é ventilado?

O forno possui capacidade para 3 grelhas GN 2/1 no modo estático e 3 grelhas GN 1/1 no modo

ventilado, oferecendo espaço suficiente para diversas preparações simultaneamente. A opção de ventilação permite uma distribuição de calor mais uniforme para resultados de cozedura otimizados.