

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 com Forno Extra Grande

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB912FMXXL	Modelo:	MFB912FMXXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	171 kg	Dimensões:	1000 x 700 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB912FMXXL
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores de alta potência com forno extra grande, ideal para otimizar a confeitura em cozinhas profissionais de grande volume.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Confeitura Potente — Principais Vantagens

Este robusto fogão a gás, equipado com seis queimadores de alta eficiência e um forno de grandes dimensões, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho, fiabilidade e versatilidade. Foi concebido para otimizar os processos de confeitura, permitindo o preparo de múltiplos pratos em simultâneo e com precisão. A integração de um forno industrial no equipamento facilita a gestão do espaço e dos recursos na sua cozinha.

A estrutura em aço inoxidável e os queimadores Flex Burner, com chama autoestabilizante, garantem não só uma distribuição uniforme do calor, mas também uma segurança acrescida e facilidade na manutenção. As grelhas em ferro fundido esmaltado são amovíveis e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, contribuindo para uma higiene impecável e uma vida útil prolongada do equipamento.

Aplicações Profissionais

É um equipamento versátil que se adapta perfeitamente a uma vasta gama de operações gastronómicas, desde restaurantes de alta cozinha a estabelecimentos de restauração rápida, cantinas hospitalares e refeitórios empresariais. A sua capacidade de confeitura intensiva permite servir um elevado número de clientes, mantendo sempre a qualidade e a eficiência. O forno extra grande é um trunfo valioso para assados, gratinados e para manter alimentos quentes.

As dimensões generosas e a potência dos queimadores permitem a utilização de panelas e frigideiras de grande diâmetro, ideais para preparar grandes volumes de alimentos, como sopas, cozidos ou estufados. Este aparelho torna-se um elemento central para cozinhas que necessitam de um desempenho contínuo e consistente, ajudando a sua equipa a maximizar a produtividade e a satisfazer as expectativas dos clientes.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão Industrial a Gás com Forno
Número de Queimadores	6
Potência dos Queimadores	3 x 7,0 kW + 3 x 11,0 kW
Potência do Forno a Gás	10,0 kW
Potência Total	64,0 kW
Dimensões do Forno (LxPxA)	1000x700x300h mm
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	1200x900x850h mm
Peso	171 kg
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm espessura)
Material da Câmara de Cozedura	Aço Inoxidável com base esmaltada
Forno	Forno a gás com queimador autoestabilizado, regulação termostática, válvula de segurança e termopar; ignição piezoelétrica.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de cocção deste fogão industrial?

O fogão possui seis queimadores com potências variadas e um forno de grandes dimensões (1000x700x300h mm), ideal para cozinhas com elevado volume de produção.

É fácil limpar o equipamento após o uso?

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são compatíveis com máquina de lavar loiça, e a superfície em aço inoxidável facilita a higiene diária.

Posso usar tabuleiros GN 2/1 no forno?

Sim, o forno está preparado para suportar grelhas com 3 tabuleiros GN 2/1.

Este produto é adequado para que tipo de estabelecimento?

Este equipamento é perfeito para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um

equipamento robusto e versátil para a confeção de pratos diversos.

Como é controlada a temperatura do forno?

A temperatura do forno a gás é regulada termostaticamente, com uma válvula de segurança e termopar para garantir a precisão e a segurança.