

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB912AFGXXL	Modelo:	MFB912AFGXXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	143 kg	Dimensões:	540 x 700 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB912AFGXXL
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores da linha 900 com forno incorporado. Queimadores Flex Burner para cozedura precisa e bancada em aço inoxidável.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este fogão profissional de 6 queimadores a gás com forno integrado, da linha Magistra Plus 900, foi concebido para o ambiente exigente das cozinhas de restauração, oferecendo desempenho superior e fiabilidade. Os queimadores Flex Burner possuem um distribuidor de chama em latão autoestabilizante, garantindo uma cozedura precisa e segura, com a vantagem de uma manutenção facilitada. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e higiene, fundamentais para qualquer estabelecimento.

A capacidade de modulação da potência individual de cada chama confere uma flexibilidade extraordinária, permitindo adaptar-se a diversas preparações culinárias, desde um lume brando a cozeduras intensas. A porta do forno, também em aço inoxidável de parede dupla com cavidade isolante, otimiza o consumo energético e mantém o calor de forma homogênea no interior. As grelhas em ferro fundido esmaltado são uma mais-valia tanto pela sua resistência como pela facilidade de limpeza em máquina de lavar loiça.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é a solução ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes, hotéis e refeitórios de grandes dimensões. A sua configuração de fogão de bancada com forno incorporado maximiza o espaço e a eficiência, tornando-o perfeito para estabelecimentos que necessitam de cozinhar múltiplos pratos simultaneamente, sem comprometer a qualidade ou a rapidez. A capacidade de usar trepes de até 40 cm de diâmetro é vantajosa para painéis de grande capacidade, comum em cozinhas com elevada produção.

Desde a confeção de pratos principais a acompanhamentos e sobremesas que necessitem de assar, o forno industrial a gás, com regulação termostática, proporciona resultados consistentes. A dimensão interna do forno, compatível com tabuleiros GN 2/1, traduz-se numa grande versatilidade,

permitindo preparar desde assados a guisados, com um controlo de temperatura rigoroso. É um elemento central que impulsiona a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Gás	Sim
Número de Queimadores	6
Potência dos Queimadores	3 x 7,0 kW + 3 x 11,0 kW
Forno a Gás	Sim
Potência do Forno a Gás	7,0 kW
Potência Total	61,0 kW
Voltagem	-
Dimensões do Forno (LxPxA)	540x700x300h mm
Dimensões Globais (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	143 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Queimadores	Flex Burner com repartidor de chama em latão
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina de lavar loiça
Câmara de Cozedura	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço inoxidável de parede dupla com cavidade isolante
Regulação do Forno	Termostática com válvula de segurança e termopar
Ignição do Forno	Piezoelétrica
Suporte Grelha Forno	3x GN 2/1

Perguntas Frequentes

1. Este fogão industrial é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram um

equipamento robusto e versátil para a sua cozinha, combinando fogão e forno numa única unidade compacta. A sua construção de alta qualidade garante um desempenho duradouro em ambientes de uso intensivo.

2. Qual é a principal vantagem dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner oferecem uma modulação de potência excepcional, permitindo ajustar a intensidade da chama de forma muito precisa para diferentes tipos de cozedura. Além disso, o seu design facilita a limpeza e manutenção, um fator crucial em cozinhas profissionais.

3. É possível utilizar panelas de grande dimensão neste fogão?

Sim, a disposição dos queimadores permite o uso de panelas com até 40 cm de diâmetro, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos. As grelhas em ferro fundido esmaltado suportam o peso e o calor de forma eficaz.

4. A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a bancada em aço inoxidável e as grelhas em ferro fundido esmaltado são desenhadas para uma limpeza fácil. As grelhas são inclusive laváveis em máquina de lavar loiça, poupando tempo e esforço na manutenção diária.

5. Existem opções para forno elétrico neste modelo?

Sim, embora este modelo específico inclua um forno a gás de 7 kW, a linha oferece também uma versão com forno elétrico. Este último é equipado com resistências blindadas em aço inoxidável e controlo de temperatura independente para a parte superior e inferior da câmara.