

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 Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB912AFEXXL	Modelo:	MFB912AFEXXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	143 kg	Dimensões:	540 x 700 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB912AFEXXL
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores com forno elétrico de alta potência e sistema Flex Burner. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fogão industrial gás — Cozinhe com Excelência — Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás com seis potentes queimadores e forno elétrico integrado foi concebido para responder às exigências mais elevadas das cozinhas modernas. Com queimadores Flex Burner em latão, que oferecem uma chama autoestabilizadora, a segurança na confeção e a facilidade de manutenção são garantidas, permitindo à sua equipa focar-se na criação de pratos excecionais. A combinação de queimadores a gás de alta potência e um forno elétrico versátil torna-o uma peça central indispensável para qualquer estabelecimento de restauração.

A superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura garante durabilidade e higiene, enquanto a modularidade permite a sua integração perfeita com outros equipamentos de linha 900. O forno elétrico, dotado de resistências blindadas em aço inoxidável e controlo termostático duplo, oferece flexibilidade para assar e gratinar com precisão. Este equipamento é a solução ideal para otimizar os processos culinários e elevar a qualidade dos seus serviços.

Aplicações Profissionais

Desenhado para cozinhas de alta produção, este equipamento de confeção é perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de um desempenho robusto e consistente. A sua capacidade de cozinhar múltiplos pratos em simultâneo no fogão, combinada com a versatilidade do forno, permite uma gestão eficiente do tempo e dos recursos, garantindo que os seus clientes recebam sempre refeições de qualidade superior no tempo certo.

As grelhas em ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina de lavar loiça, e as superfícies em aço inoxidável facilitam a limpeza e manutenção, um fator crucial em ambientes de cozinha profissional onde a higiene é primordial. A flexibilidade dos queimadores, que variam de 1,5 kW a 11 kW, adapta-se a diversas técnicas culinárias, desde o lume brando ao calor intenso, proporcionando controlo

total ao chef.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Fogão a Gás com Forno Elétrico
Queimadores Gás	3 x 7,0 kW + 3 x 11,0 kW
Tipo de Queimadores	Flex Burner em Latão, chama autoestabilizadora
Potência Forno Elétrico	6,0 kW
Potência Total	54,0 kW
Voltagem	400 V
Material da Superfície	Aço AISI 18/10 (1 mm espessura)
Grelhas para Panelas	Ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina
Câmara de Confeção do Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Controlo de Temperatura do Forno	Termostático, duplo controlo inferior/superior separado
Dimensões do Forno (LxPxA)	540x700x300h mm
Suporte Grelha Forno	Para 3 GN 2/1
Dimensões Totais (LxPxA)	1200x900x850h mm
Peso	143 kg

Perguntas Frequentes

Que tipo de regulamentação termostática possui o forno elétrico?

O forno elétrico está equipado com uma regulação termostática de temperatura que permite um controlo duplo separado para as resistências inferior e superior, assegurando máxima flexibilidade e precisão na confeção de diferentes tipos de alimentos.

Os queimadores a gás são ajustáveis em termos de potência?

Sim, os queimadores Flex Burner de 5,5 / 7 kW têm um alcance de potência modulável de 1,5 kW a 5,5 / 7 kW, e os queimadores de 11 kW modulam de 2 kW a 11 kW, garantindo uma flexibilidade excecional para qualquer necessidade culinária.

Qual é o material da superfície de trabalho do fogão?

A superfície de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, um material robusto e higiênico, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É possível utilizar panelas de grande dimensão neste fogão?

A disposição inteligente dos queimadores foi pensada para acomodar panelas com diâmetros até 40 cm, permitindo a confecção de grandes volumes de alimentos sem dificuldade.

As grelhas de apoio das panelas são laváveis na máquina de lavar loiça?

Sim, as grelhas para o apoio das panelas são feitas em ferro fundido esmaltado e são totalmente compatíveis com máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a limpeza e manutenção diária.