

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores 22 kW Sobremesa

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB77TXS	Modelo:	MFB77TXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB77TXS
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Nº de Queimadores	4

Potência

Mais de 15 kW

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores, potência total de 22 kW. Ideal para uso profissional em restauração. Construção robusta e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este queimador a gás foi concebido para o ambiente profissional exigente, oferecendo uma solução de cozinha robusta e eficiente para o seu espaço. Com quatro queimadores potentes, permite uma cozedura versátil e de alta performance, ideal para gerir múltiplos pratos em simultâneo. A sua construção em aço inoxidável confere durabilidade e resistência, garantindo um investimento seguro e de longo prazo para o seu negócio.

Equipado com queimadores Flex Burner, este equipamento assegura uma distribuição uniforme da chama e um controlo preciso da potência, desde 1,5 kW a 5,5 kW por queimador, adaptando-se a qualquer necessidade culinária. A limpeza é simplificada graças às grelhas em ferro fundido esmaltado que podem ser lavadas na máquina, otimizando o tempo e a higiene na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este fogão profissional é uma adição indispensável para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de cozimento fiável e potente. A sua capacidade de manusear frigideiras de grande diâmetro (até 40 cm) torna-o adequado para a preparação de grandes volumes de alimentos, essencial em serviços de catering e refeitórios. É perfeito para operações de cozinha de linha 700 onde o espaço e a eficiência são cruciais.

A versatilidade dos seus queimadores permite desde o dourar delicado de molhos até a fervura rápida de grandes panelas, atendendo às diversas exigências da culinária gourmet e tradicional. Este modelo, com a sua construção robusta, é também uma escolha excelente para escolas de culinária e cantinas, onde a durabilidade e a facilidade de manutenção são fatores chave.

Características Técnicas

Tipo de Instalação	Sobremesa
Número de Queimadores	4
Potência por Queimador	1,5 kW - 5,5 kW (modulável)
Potência Total	22,0 kW
Dimensões (LxPxA)	700x714x250h mm
Peso	50 kg
Material da Bancada	Aço Inox AISI 18/10 de 1 mm
Material Grelhas	Ferro Fundido Esmaltado
Compatibilidade com Painelas	Até 40 cm de diâmetro

Perguntas Frequentes

Qual a gama de potência dos queimadores?

Cada queimador oferece uma potência modulável, variando de um mínimo de 1,5 kW a um máximo de 5,5 kW, proporcionando flexibilidade para diferentes métodos de confeção.

Este fogão pode ser utilizado com painelas de grande dimensão?

Sim, a disposição dos queimadores foi projetada para acomodar painelas com diâmetro até 40 cm, ideal para cozinhar grandes quantidades.

As grelhas são fáceis de limpar?

As grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis em máquina de lavar loiça, o que facilita significativamente a manutenção e a higiene diária.

Qual o material da bancada de trabalho?

A bancada de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, garantindo robustez e durabilidade para uso contínuo.

É possível integrar este fogão em linhas de cozinha existentes?

Sim, o design deste fogão permite uma fácil alinhamento com outros elementos de cozinha da série 700, através de tapajuntas, para uma instalação coesa e profissional.