

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão a Gás 4 Queimadores c/ Forno Elétrico Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB77FEVXS	Modelo:	MFB77FEVXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	83 kg	Dimensões:	560 x 630 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB77FEVXS
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores Flex Burner e forno elétrico ventilado para cozinhas profissionais. Construção robusta e fácil de limpar.

Descricao Completa

fogão industrial — Potência e Durabilidade — Principais Vantagens

Concebido para ambientes de restauração e hotelaria exigentes, este fogão industrial a gás combina quatro queimadores de alta eficiência com um forno elétrico ventilado para proporcionar versatilidade e desempenho. Os queimadores Flex Burner, com sistema autoestabilizante da chama, garantem uma cozedura uniforme e segura, além de facilitarem a limpeza e manutenção. A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão, indispensável na sua cozinha profissional.

A capacidade de modular cada queimador de 1,5 kW a 5,5 kW oferece uma flexibilidade excecional, permitindo o uso de diferentes tamanhos de panelas e frigideiras, até 40 cm de diâmetro. O forno elétrico ventilado, com capacidade para grelhas GN 2/1 e GN 1/1, distribui o calor de forma homogênea, ideal para assar e cozer diversos pratos. A porta do forno, também em aço inoxidável e com parede dupla isolada, otimiza o consumo energético e mantém o calor no interior do compartimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos que necessitam de um sistema de cozedura integrado e eficiente. A sua construção robusta e as características de alto rendimento tornam-no perfeito para a preparação de grandes volumes de alimentos, desde pratos à carta até menus de buffet. A integração de um forno combinado com um fogão a gás otimiza o espaço e a eficiência na sua operação diária, proporcionando uma ferramenta valiosa para qualquer chef.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência total queimadores	4 x 5,5 kW
Potência forno elétrico	2,6 kW
Potência total	22,0 kW
Voltagem	230 V
Dimensões forno (AxFxH)	560x630x300 mm
Dimensões equipamento	700x714x850h mm
Peso	83 kg
Grelhas	Ferro fundido esmaltado
Encimera de trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Câmara de cozedura forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta forno	Aço inoxidável, parede dupla isolada
Capacidade forno	3 GN 2/1 (estático) e 3 GN 1/1 (ventilado)

Perguntas Frequentes

Qual a flexibilidade dos queimadores deste fogão industrial?

Cada queimador possui um ajuste de potência modulável entre 1,5 kW e 5,5 kW, permitindo uma adaptação precisa às suas necessidades de cozedura para diferentes tipos de alimentos e recipientes.

O forno elétrico deste equipamento é adequado para que tipo de alimentos?

O forno elétrico ventilado é ideal para uma ampla gama de alimentos que requerem distribuição uniforme de calor, como assados, gratinados, ou para aquecer grandes quantidades de pratos simultaneamente, acomodando tabuleiros GN 2/1 e GN 1/1.

Como se processa a limpeza e manutenção das superfícies?

A superfície de trabalho é fabricada em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura, e as grelhas dos queimadores são em ferro fundido esmaltado laváveis em máquina de lavar louça, facilitando a higiene diária e mantendo o equipamento em ótimas condições.

Este fogão com forno é adequado para cozinhas profissionais de grande volume?

Sim, o design robusto, os quatro queimadores de alta potência e o forno elétrico ventilado tornam-no perfeitamente apto para lidar com as exigências de cozinhas de grande volume em restaurantes, hotéis e serviços de catering.

É possível otimizar o consumo de energia com este equipamento?

Sim, a porta do forno com parede dupla e cavidade isolante minimiza a perda de calor, contribuindo para uma maior eficiência energética. A modulação de potência dos queimadores a gás também permite um controlo mais fino do consumo.