

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



Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores com Forno Elétrico Estático Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB77FEXL	Modelo:	MFB77FEXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	91 kg	Dimensões:	560 x 630 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB77FEXL
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	700
Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás da Linha 700, 4 queimadores de 7 kW cada, com forno elétrico estático potente. Design robusto em inox, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás, integrado na robusta Linha 700, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho e durabilidade. Concebido para uso intensivo em ambientes de restauração, o equipamento oferece quatro queimadores de alta potência com chama autoestabilizante, garantindo um aquecimento eficiente e seguro. Cada queimador possui um distribuidor de chama em latão para uma cocção uniforme e um sistema de fácil manutenção. A flexibilidade é maximizada pelo controlo modulável de potência por queimador, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

A estrutura em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura confere ao equipamento uma longevidade excecional, resistindo aos rigores diários de uma cozinha exigente. O design permite a utilização de painéis de grande diâmetro, otimizando o espaço de trabalho. O forno elétrico estático integrado, com câmara de cocção em aço inoxidável e base esmaltada, proporciona uma distribuição de calor consistente, ideal para assados e gratinados. A porta do forno, com parede dupla e cavidade isolante, assegura a manutenção da temperatura interna e a eficiência energética. As grelhas em ferro fundido esmaltado são removíveis e laváveis na máquina de lavar loiça, facilitando a higiene diária.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, cantinas e qualquer empreendimento de hotelaria que necessite de um equipamento de cocção fiável e de alto rendimento. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de pratos, desde cozinhados lentos a frituras rápidas e assados. A combinação de fogão a gás e forno elétrico estático numa só unidade otimiza o espaço e a eficiência na cozinha, tornando-o um

investimento inteligente para a sua equipa.

Características Técnicas

Potência Queimadores	4 x 7,0 kW
Potência Forno Elétrico	5,3 kW
Potência Total	28,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões Forno (AxLxP)	560x630x300 mm
Grelhas Forno (GN)	3 GN 2/1 (forno estático); 3 GN 1/1 (forno ventilado)
Dimensões Globais	700x714x850h mm
Peso	91 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade dos queimadores?

Cada um dos quatro queimadores possui um intervalo de potência modulável entre 1,5 kW e 7 kW, proporcionando grande versatilidade para diferentes métodos de confeção. Esta característica permite ajustar o calor com precisão, desde cozeduras lentas a fervuras rápidas.

Que tipo de forno está incluído e qual a sua capacidade?

O equipamento incorpora um forno elétrico estático com câmara de cocção em aço inoxidável e base esmaltada. A sua capacidade é otimizada para acomodar até 3 grelhas GN 2/1, ideal para grandes produções culinárias.

As grelhas da bancada são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas para suporte de painéis são fabricadas em ferro fundido esmaltado e são totalmente laváveis em máquina de lavar loiça, simplificando significativamente o processo de limpeza e manutenção.

Qual o material da bancada de trabalho e as suas vantagens?

A bancada de trabalho é produzida em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, um material robusto que garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, conforme as normas mais exigentes de segurança alimentar.

Este produto é adequado para cozinhas de grande volume?

Com a sua potência combinada de 28,0 kW, quatro queimadores de alto desempenho e um forno elétrico espaçoso, este fogão industrial é perfeitamente adequado para cozinhas de grande volume que requerem equipamentos robustos e eficientes para lidar com picos de procura e operações contínuas.