

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 4 Queimadores e Chapa Central com Forno MFB711MFG4XL

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB711MFG4XL	Modelo:	MFB711MFG4XL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	136 kg	Dimensões:	560 x 630 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB711MFG4XL
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	700
Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás profissional com 4 queimadores de alta potência, chapa central e forno a gás, ideal para cozinhas movimentadas.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Fogão Industrial com Forno — Principais Vantagens

Concebido para ambientes de restauração exigentes, este fogão a gás profissional combina potência e versatilidade. Os seus queimadores flexíveis com repartidor de chama em latão garantem uma cozedura eficiente e segura, permitindo modular a intensidade do lume de 1,5 kW a 7 kW, uma característica crucial para várias técnicas culinárias. A ampla superfície de confeção suporta painelas de até 40 cm de diâmetro, otimizando o espaço e a capacidade de produção.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento robusto e multifuncional. A sua chapa central permite grelhar e chapar alimentos simultaneamente com os restantes queimadores, aumentando significativamente a produtividade. O forno a gás integrado, com câmara em aço inoxidável e base esmaltada, é perfeito para assar e gratinar uma vasta gama de pratos, suportando tabuleiros GN 2/1 (forno estático) ou GN 1/1 (forno ventilado).

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Queimadores Flex Burner	4 com repartidor de chama em latão
Modulação de Potência por Queimador	1,5 kW a 7 kW

Característica	Detalhe
Diâmetro Máximo de Panelas	40 cm
Grelhas para Panelas	Ferro fundido esmaltado, laváveis
Encimera de Trabalho	Aço Inoxidável AISI 18/10 de 1 mm
Câmara de Cozedura do Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Capacidade do Forno	3 GN 2/1 (forno estático) e 3 GN 1/1 (forno ventilado)
Potência Total Queimadores	4 x 7,0 kW
Potência Forno a Gás	6,0 kW
Potência Total	39,0 kW
Dimensões do Forno (AxFxH)	560x630x300 mm
Dimensões Exteriores	1100x714x850h mm
Peso	136 kg

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este fogão industrial foi concebido e construído para suportar o rigor e a exigência de cozinhas de alta intensidade, como as de restaurantes e hotéis, garantindo durabilidade e desempenho.

Os queimadores oferecem controlo preciso da temperatura?

Com um controlo de potência modulável de 1,5 kW a 7 kW por queimador, o equipamento permite um ajuste fino da chama, ideal para diversas técnicas de confeção que requerem diferentes níveis de calor.

Qual a capacidade do forno e que tipo de tabuleiros pode utilizar?

O forno oferece uma generosa capacidade para 3 tabuleiros GN 2/1 na versão estática ou 3 tabuleiros GN 1/1 na versão ventilada, tornando-o versátil para assados e gratinados.

A limpeza das grelhas de suporte é fácil?

Totalmente. As grelhas em ferro fundido esmaltado são removíveis e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, simplificando significativamente as tarefas de limpeza diárias.

Este modelo inclui uma chapa para grelhar alimentos?

Sim, o fogão integra uma chapa central, ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, proporcionando

ainda mais versatilidade à sua confecção sem a necessidade de equipamentos adicionais.