

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 com Forno - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB98AXXS	Modelo:	MFB98AXXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	74 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB98AXXS
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores de alta potência e forno integrado. Ideal para cozinhas profissionais de grande volume. Durável e eficiente.

Descricao Completa

Fogão a Gás e Forno — Principais Vantagens

Este versátil fogão industrial de 4 queimadores, integrado com um forno, foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de elevado volume. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes de restauração. Os queimadores de chama autoestabilizante, equipados com um repartidor de chama em latão, otimizam a segurança e a eficiência energética, permitindo uma modulação precisa da potência para diversos tipos de confeção.

A funcionalidade do forno a gás ou elétrico, com controlo termostático de temperatura e ignição piezoelétrica, oferece grande flexibilidade no preparo de uma vasta gama de pratos, desde assados suculentos a pães aromáticos. As grelhas em ferro fundido esmaltado, além de serem robustas e seguras para panelas de até 40 cm, são compatíveis com máquina de lavar loiça, simplificando os processos de higienização diários da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios e todas as cozinhas profissionais que necessitem de uma solução completa e eficiente para cozinhar e assar. A sua disposição de queimadores permite a utilização de utensílios de grande diâmetro, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Representa um investimento estratégico para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade das suas operações culinárias, garantindo resultados consistentes e um desempenho excecional em todas as confeções.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Queimadores	Flex Burner com repartidor de chama em latão
Potência dos Queimadores	4 x 5,5 kW (modulável de 1,5 kW a 5,5 kW/7 kW); queimadores de 11 kW (modulável de 2 kW a 11 kW)
Queimador Piloto	Baixo consumo, protegido no interior do queimador principal
Diâmetro Máximo da Panela	40 cm
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina de lavar loiça
Placa de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Alineamento de Módulos	Por justaposição
Câmara de Confeção (Forno)	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Forno a Gás	Queimador de 7 kW (10 kW para forno maxi) com chama autoestabilizada, regulação termostática com válvula de segurança e termopar, ignição piezoelétrica
Suporte de Grelha (Forno a Gás)	Para 3 GN 2/1
Forno Elétrico	Resistências blindadas em aço inoxidável de 6 kW (inferior e superior), regulação de temperatura termostática com duplo controlo separado
Suporte de Grelha (Forno Elétrico)	Para 3 GN 2/1
Potência Total do Fogão	22,0 kW
Dimensões	800x900x850h mm
Peso	74 kg

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem dos queimadores Flex Burner?

R: Os queimadores Flex Burner permitem uma modulação precisa da potência, desde um mínimo de

1,5 kW até um máximo de 11 kW, oferecendo máxima flexibilidade para cozinhar diversos alimentos com controlo exato da temperatura.

P: As grelhas de apoio podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

R: Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são desenhadas para serem facilmente removidas e lavadas na máquina de lavar loiça, facilitando a manutenção e a higiene diária.

P: Que tipo de panelas ou tachos podem ser utilizados neste fogão?

R: A disposição dos queimadores permite a utilização de panelas e tachos com diâmetros até 40 cm, ideal para cozinhas que necessitam de utensílios de grande capacidade.

P: Quais as opções de forno disponíveis neste equipamento?

R: Este fogão está disponível com forno a gás, equipado com queimador de 7 kW ou 10 kW (maxi), ou com forno elétrico, que dispõe de resistências blindadas de 6 kW, proporcionando versatilidade na escolha.

P: Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?

R: É uma solução robusta e eficiente, altamente recomendada para restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que exija alta performance e durabilidade.