

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 c/ Forno Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB77AXS	Modelo:	MFB77AXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB77AXS
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores Flex Burner e forno integrado. Ideal para cozinhas profissionais, durável e eficiente. Linha 700.

Descricao Completa

Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez deste fogão industrial a gás, concebido para cozinhas profissionais exigentes. Os seus queimadores *Flex Burner*, com repartidor de chama em latão, asseguram uma cozedura de grande segurança e uma manutenção simplificada. Cada queimador oferece uma potência modulável, proporcionando a flexibilidade necessária para diversas preparações culinárias, desde o lume brando ao mais intenso. Além disso, o design inteligente permite o uso de tachos e panelas de grande diâmetro, otimizando o espaço e a capacidade de confeção.

A superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 18/10, com 1 mm de espessura, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração movimentados. Este equipamento combina a funcionalidade de um fogão de 4 bicos com a versatilidade de um forno integrado, ideal para assar, gratinar ou manter pratos quentes. As grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina de lavar loiça, simplificando as rotinas diárias da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este fogão com forno é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de adaptação a diferentes métodos de cozedura torna-o indispensável para chefes que procuram precisão e flexibilidade no dia a dia. É especialmente vantajoso para espaços que exigem uma utilização intensiva, onde a resistência e a facilidade de limpeza são cruciais.

Adequado para servir refeições de grande volume, desde menus diários a eventos especiais, este equipamento garante resultados consistentes e de alta qualidade. A combinação de fogão e forno numa única unidade otimiza o espaço na cozinha, tornando-o uma escolha inteligente para a hotelaria.

Características Técnicas

Tipo	Fogão a Gás com Forno
Queimadores	4 x Flex Burner com repartidor de chama em latão
Potência por Queimador	1,5 kW (mín.) a 5,5 / 7 kW (máx.)
Potência Total	22,0 kW
Superfície de Trabalho	Aço inoxidável AISI 18/10, 1 mm de espessura
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina de lavar loiça
Câmara de Cozedura do Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço inoxidável com dupla parede e cavidade isolante
Capacidade do Forno	3 GN 2/1 (forno estático) e 3 GN 1/1 (forno ventilado)
Dimensões (LxPxA)	700x714x850 mm
Peso	82 kg

Perguntas Frequentes

1. Este fogão é adequado para que tipo de gás?

Este modelo é projetado para gás, mas a compatibilidade específica (gás natural ou GPL) dependerá da configuração na instalação, sendo possível adaptar se necessário.

2. As grelhas dos queimadores podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

Sim, as grelhas para apoio dos tachos são em ferro fundido esmaltado, o que permite a sua lavagem cómoda e eficiente na máquina de lavar loiça.

3. Qual a espessura do aço inoxidável da superfície de trabalho?

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

4. As dimensões do forno são compatíveis com tabuleiros gastronorm?

Sim, o forno é compatível com tabuleiros de 3 GN 2/1 no modo estático e 3 GN 1/1 no modo ventilado, oferecendo versatilidade para diversas necessidades de cozedura.

5. É possível regular a intensidade da chama dos queimadores?

Sim, cada queimador Flex Burner permite uma modulação da potência desde um mínimo de 1,5 kW até um máximo de 5,5 ou 7 kW, proporcionando controlo preciso para várias técnicas culinárias.