

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 rapido
ao produto

Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores c/ Forno Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB98FEXXS	Modelo:	MFB98FEXXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	106 kg	Dimensões:	540 x 700 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB98FEXXS
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores de 5,5 kW e forno elétrico de 6 kW, ideal para cozinhas profissionais. Robusto, eficiente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Equipamento de Confeção — Principais Vantagens

Este fogão profissional de quatro focos a gás, projetado para durabilidade e eficácia em ambientes de restauração, oferece flexibilidade inigualável na cozinha. Os queimadores de latão com chama autoestabilizadora garantem segurança e facilitam a manutenção diária. Com uma gama de potência modulável que se adapta a diversas necessidades culinárias, pode utilizar panelas de até 40 cm de diâmetro, otimizando o espaço e a eficiência operacional. As grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina de lavar loiça, simplificando a limpeza e manutenção.

A bancada superior em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura uma superfície de trabalho robusta e higiénica, ideal para as exigências de uma cozinha de alta produção. O aparelho inclui um forno elétrico integrado, que proporciona uma temperatura regulável com controlo duplo superior e inferior, assegurando uma confeção precisa e uniforme dos seus pratos. A sua estrutura robusta e design funcional permitem a alinhamento perfeito com outros módulos, criando uma linha de confeção contínua e eficiente para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de média e grande dimensão que necessitam de um equipamento versátil e de alto desempenho. É ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas e guisados nas suas quatro placas a gás, até assados e gratinados no forno elétrico. A capacidade de utilizar grandes panelas e a facilidade de limpeza tornam-no indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência e a produtividade.

Com a sua construção robusta em aço inoxidável e queimadores de alta potência, este equipamento é adequado para operações contínuas, garantindo que a sua ementa é preparada com rapidez e qualidade. É uma solução completa para chefes que procuram precisão na temperatura e fiabilidade

no seu dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência total dos queimadores	4 x 5,5 kW
Potência do forno elétrico	6,0 kW
Potência total	22,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões do forno (LxPxA)	540x700x300h mm
Dimensões do equipamento (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	106 kg
Material da bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Capacidade do forno	Guia para 3 GN 2/1

Perguntas Frequentes

P: Qual a vantagem dos queimadores Flex Burner?

R: Os queimadores Flex Burner oferecem uma chama autoestabilizadora e um repartidor em latão, proporcionando maior segurança no cozinhado e simplificando a manutenção, resultando numa operação diária mais fluida.

P: Posso usar panelas de grandes dimensões neste fogão?

R: Sim, a disposição dos queimadores foi pensada para otimizar o espaço, permitindo a utilização de panelas com até 40 cm de diâmetro sem qualquer problema.

P: O forno elétrico permite diferentes modos de confeitão?

R: Absolutamente. O forno elétrico possui uma regulação termostática de temperatura com controlo duplo de resistências inferiores e superiores, garantindo máxima flexibilidade para cozer ou assar com precisão.

P: A limpeza das grelhas é fácil?

R: Sim, as grelhas para o apoio das panelas são fabricadas em ferro fundido esmaltado e são laváveis na máquina de lavar loiça, o que facilita significativamente a sua limpeza e higiene.

P: Este equipamento é adequado para cozinhas de grande volume?

R: Sim, com a sua construção robusta em aço inoxidável e capacidade de se alinhar a outros módulos da linha, foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alto

débito e hotelaria.