

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:	CHMFB98AXL	Modelo:	MFB98AXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	74 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB98AXL
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 (gás/elétrico). Linha 900, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 800x900x850h mm.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a robustez do fogão industrial a gás com quatro queimadores e forno integrado, concebido para satisfazer as exigências das cozinhas profissionais mais movimentadas. Este equipamento de confecção, pertencente à Linha 900, oferece uma combinação perfeita de potência e funcionalidade, permitindo preparar múltiplas iguarias em simultâneo com precisão e controlo. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar o fluxo de trabalho e manter elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Este versátil fogão é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios, onde o volume de trabalho exige um desempenho consistente e uma utilização intensiva. A capacidade de modular a potência de cada queimador, aliada à presença de um forno a gás ou elétrico de grande capacidade, torna-o perfeito para uma vasta gama de aplicações culinárias, desde saltear e ferver a assar e gratinar. A sua configuração permite o uso de panelas de grande diâmetro, facilitando a gestão de grandes quantidades de alimentos, crucial em serviços de catering frequentados.

Características Técnicas

Potência Queimadores	2 x 7,0 kW + 2 x 11,0 kW
Potência Total	36,0 kW
Dimensões (LxPxA)	800x900x850h mm

Peso	74 kg
Forno	A gás (7 kW ou 10 kW para maxi) ou elétrico (6 kW)
Grelhas do Forno	Suporte para 3 GN 2/1
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

1. Quais são as vantagens dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner possuem chama autoestabilizante e um repartidor de chama em latão, o que garante uma cozedura mais segura e uniforme. A fácil manutenção e o amplo espectro de potência modulável oferecem flexibilidade máxima para as suas necessidades culinárias.

2. Qual o tipo de forno disponível e quais as suas características?

Está disponível uma opção de forno a gás com chama autoestabilizada e regulação termostática com termopar de segurança, sendo o acendimento piezoelétrico. Existe também uma opção de forno elétrico, que inclui resistências blindadas em aço inoxidável e controlo de temperatura independente para a parte superior e inferior.

3. É possível utilizar painelas de grande diâmetro neste fogão?

Sim, a disposição inteligente dos queimadores permite a utilização de painelas com até 40 cm de diâmetro, o que é fundamental para a confeção de grandes volumes de alimentos em ambientes profissionais.

4. As grelhas de apoio das painelas são fáceis de limpar?

Com certeza. As grelhas em ferro fundido esmaltado foram projetadas para serem facilmente removíveis e são compatíveis com máquinas de lavar loiça industriais, simplificando significativamente a limpeza diária.

5. Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Graças ao seu design modular e dimensões otimizadas de 800x900x850h mm, este fogão é perfeito para cozinhas que necessitam de potenciar o espaço sem comprometer a capacidade de confeção. O seu design permite uma integração perfeita com outros módulos da Linha 900.