

# 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 Elétrico - Linha 900

### Informacoes do Produto

|        |             |            |                    |
|--------|-------------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHMFB98FEXL | Modelo:    | MFB98FEXL          |
| Marca: | CLIMA       | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 106 kg      | Dimensões: | 540 x 700 x 300 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Marca      | CLIMA      |
| Modelo     | MFB98FEXL  |
| Energia    | Gás        |
| Instalação | De Bancada |
| Linha      | 900        |

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Nº de Queimadores | 4     |
| Tipo              | Fogão |

## Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores de alta potência e forno elétrico integrado. Eficiência e durabilidade para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Concebido para a alta gastronomia, este fogão a gás de quatro queimadores com forno elétrico incorporado é a solução ideal para cozinhas profissionais que demandam performance e versatilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e fácil higiene, suportando o ritmo acelerado de qualquer serviço. A capacidade de modulação da chama confere máxima flexibilidade na confecção, desde o lume mais delicado até à fervura intensa.

A eficiência energética é um ponto crucial para qualquer estabelecimento, e esta unidade foi desenvolvida com isso em mente. Os queimadores Flex Burner, com chama autoestabilizada, distribuem o calor de forma uniforme, otimizando o consumo de gás. O forno elétrico, por sua vez, oferece controlo preciso de temperatura, essencial para assados e gratinados perfeitos. A combinação de gás e eletricidade num só equipamento maximiza o espaço e as capacidades culinárias.

### Fogão industrial a gás — Fogão Gás Elétrico — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Cocção:** Quatro queimadores a gás de alta potência (2x 7kW + 2x 11kW) e um forno elétrico de 6 kW, perfeitos para qualquer técnica culinária.
- **Controlo Preciso:** Ajuste da potência dos queimadores e regulação termostática do forno com duplo controlo, superior e inferior, para os resultados desejados.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado com bancada em aço AISI 18/10 de 1 mm e câmara de cocção em aço inoxidável, assegurando uma vida útil prolongada.
- **Facilidade de Manutenção:** Grelhas em ferro fundido esmaltado e queimadores com repartidor de chama em latão, facilitando a limpeza e a manutenção diária.
- **Otimização do Espaço:** Um equipamento combinado que oferece múltiplas funções ocupando uma área compacta na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é indispensável em restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que necessite de um desempenho fiável e consistente. A sua capacidade de lidar com diversas tarefas em simultâneo, desde ferver e saltear a assar e gratinar, torna-o um pilar operacional para chefes de cozinha e empreendedores que procuram otimizar a sua produção.

Perfeito para estabelecimentos que valorizam a combinação de diferentes métodos de aquecimento para preparar uma ementa variada. A durabilidade e as características de segurança integradas garantem tranquilidade e conformidade com as normas exigentes do setor hoteleiro.

### Características Técnicas

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| Potência Queimadores    | 2 x 7,0 kW + 2 x 11,0 kW |
| Potência Forno Elétrico | 6,0 kW                   |
| Potência Total          | 36,0 kW                  |
| Tensão                  | 400 V                    |
| Dimensões Forno         | 540x700x300h mm          |
| Dimensões Globais       | 800x900x850h mm          |
| Peso                    | 106 kg                   |
| Material da Bancada     | Aço AISI 18/10 (1 mm)    |
| Grelhas                 | Ferro fundido esmaltado  |
| Suporte de Grelha Forno | 3 GN 2/1                 |

### Perguntas Frequentes

- **Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e refeitórios que exigem um equipamento versátil e de alta capacidade para atender à procura diária. A sua robustez é ideal para ambientes profissionais exigentes.

- **Como funciona o sistema de chama modulável?**

Os queimadores Flex Burner permitem ajustar a potência da chama desde um mínimo de 1,5 kW até 11 kW, proporcionando flexibilidade para cozinhar uma vasta gama de pratos com precisão. Isso garante que cada receita receba o calor ideal.

- **O forno elétrico possui controlo de temperatura independente?**

Sim, o forno elétrico está equipado com regulação termostática da temperatura e duplo controlo, tanto na resistência superior quanto na inferior, para uma confeção mais flexível e resultados

consistentes. Esta funcionalidade é crucial para assados delicados.

- **As grelhas dos queimadores são fáceis de limpar?**

Absolutamente. As grelhas em ferro fundido esmaltado são concebidas para serem laváveis em máquina de lavar loiça, facilitando significativamente a manutenção e garantindo a higiene do equipamento após cada utilização.

- **Qual o material de construção da bancada de trabalho?**

A bancada de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para uma cozinha profissional.