

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 Elétrico - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB77FEXS	Modelo:	MFB77FEXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	91 kg	Dimensões:	560 x 630 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB77FEXS
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores, potência total de 22 kW e forno elétrico estático. Ideal para cozinhas profissionais de grande volume.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Potência e Versatilidade — Principais Vantagens

Este equipamento robusto combina a eficiência do cozinhado a gás com a precisão de um forno industrial elétrico. Concebido para cozinhas de elevado volume, oferece queimadores de chama autoestabilizante com repartidor em latão, garantindo uma distribuição uniforme do calor e máxima flexibilidade para utilizar painéis de até 40 cm de diâmetro. A combinação de ambos os sistemas permite otimizar a preparação de uma vasta gama de pratos, desde refogados rápidos a assados lentos, indispensável para qualquer chef profissional. O design intuitivo e a facilidade de manutenção asseguram uma operação contínua e higiénica no seu espaço de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que exigem um desempenho superior e adaptabilidade na confeção de alimentos. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura na bancada de trabalho proporciona durabilidade e resistência à corrosão, suportando o ritmo acelerado das cozinhas profissionais. O forno, com capacidade para 3 grelhas GN 2/1, permite assar grandes quantidades de alimentos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho e a capacidade de resposta do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Número de Queimadores	4
Potência por Queimador	1,5 kW - 5,5 / 7 kW (modulável)
Potência total dos Queimadores	4 x 5,5 kW

Característica	Detalhe
Tipo de Forno	Elétrico Estático
Potência do Forno Elétrico	5,3 kW
Potência Total	22,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Câmara do Forno (AxFxH)	560x630x300 mm
Capacidade do Forno	3x GN 2/1 (estático) / 3x GN 1/1 (ventilado)
Dimensões Externas (LxPxA)	700x714x850h mm
Peso	91 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Material Câmara Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina de lavar loiça

Perguntas Frequentes

Qual a flexibilidade dos queimadores a gás?

Cada queimador oferece uma faixa de potência modulável entre 1,5 kW e 7 kW, permitindo adaptar o calor a diferentes necessidades de confeção.

É possível utilizar este fogão com painelas de grande diâmetro?

Sim, o design dos queimadores permite o uso de painelas com até 40 cm de diâmetro, ideal para cozinhas que necessitam de preparar grandes quantidades.

De que material é feita a bancada de trabalho e qual a sua espessura?

A bancada superior é fabricada em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes exigentes.

As grelhas do fogão podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

Sim, as grelhas dos queimadores são em ferro fundido esmaltado e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, simplificando os processos de higiene.

Este equipamento é adequado para padarias ou pastelarias devido ao forno elétrico?

O forno, apesar de elétrico, é estático e tem uma capacidade adequada para gastronomia geral, mas para pastelaria ou padaria específica, recomendamos um forno convector ou combinado.