

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores 18 kW c/ Forno

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB94AXL	Modelo:	MFB94AXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	48 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB94AXL
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Nº de Queimadores	2
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 2 queimadores de 18 kW e forno. Ideal para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e versatilidade.

Descricao Completa

Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial a gás, com dois queimadores de alta potência, é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes. Concebido para assegurar uma confeção eficiente e segura, este equipamento permite uma modulação precisa da chama, adaptando-se às diversas necessidades culinárias. A durabilidade e a facilidade de manutenção são garantidas pelos queimadores Flex Burner com repartidor de chama em latão.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste fogão, que integra um forno a gás potente, perfeito para assados e gratinados. Possui ainda grelhas removíveis e laváveis na máquina de lavar loiça, contribuindo para uma higiene impecável e um fluxo de trabalho otimizado. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura confere-lhe uma robustez excecional e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente profissional intenso.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos do setor alimentar, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de resposta a necessidades de confeção intensiva torna-o indispensável em cozinhas com elevado volume de trabalho. É uma escolha excelente para quem procura um desempenho superior e fiabilidade no dia a dia da restauração.

Características Técnicas

Queimadores (kW)	1 x 7,0 + 1 x 11,0
------------------	--------------------

Potência Total (kW)	18,0
Dimensões (LxPxA mm)	400x900x850h
Peso (kg)	48
Tipo de Forno	Gás (7 kW ou 10 kW no forno maxi)
Conformidade Otimizada	Para módulos de justaposição, Linha 900

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem dos queimadores Flex Burner? Os queimadores Flex Burner oferecem uma chama autoestabilizante e um repartidor em latão, garantindo maior segurança durante a cocção e simplificando a manutenção do equipamento. A sua capacidade de modulação proporciona uma flexibilidade excecional na confeção de diversos pratos.

Posso utilizar painéis de grandes dimensões neste fogão? Sim, o design e a disposição inteligente dos queimadores permitem a utilização de painéis com diâmetro até 40 cm, otimizando o espaço na encimera e permitindo uma maior eficiência na cozinha.

As grelhas de apoio das painéis são fáceis de limpar? Absolutamente. As grelhas de apoio são fabricadas em ferro fundido esmaltado e podem ser lavadas diretamente na máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e manutenção diária.

Quais as características do forno a gás integrado? O forno a gás dispõe de um queimador potente de 7 kW (ou 10 kW para a versão maxi), com chama autoestabilizada. Inclui regulação termostática de temperatura, válvula de segurança com termopar e ignição piezoelétrica, assegurando um controlo preciso e seguro.

Qual o material da encimera de trabalho e a sua espessura? A encimera de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 18/10, com uma robusta espessura de 1 mm. Este material confere elevada resistência e durabilidade, ideal para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.