

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 2 Queimadores 2x7kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB74AXL	Modelo:	MFB74AXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	41 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB74AXL
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	2
Potência	4–7 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 2 queimadores com 2x7kW de potência, ideal para cozinhas profissionais. Inclui forno e grelhas laváveis na máquina.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Fogão a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás, com dois queimadores de alta potência, é a solução ideal para cozinhas que necessitam de versatilidade e eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração exigentes. A capacidade de modulação da chama oferece um controlo preciso da temperatura, adaptando-se a diversas técnicas culinárias.

Os queimadores Flex Burner, com repartidor de chama em latão, asseguram uma distribuição uniforme do calor para uma confeção segura e homogénea. As grelhas esmaltadas em ferro fundido são resistentes e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, simplificando as operações de manutenção e higiene.

Aplicações Profissionais

Concebido para resistir ao uso contínuo em ambientes de alta produção, este equipamento de confeção é perfeito para restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram otimizar o seu espaço de trabalho sem comprometer a qualidade. O design permite a utilização de painéis de grande diâmetro, tornando-o adequado para a preparação de grandes volumes de alimentos. Integrar-se-á perfeitamente numa linha de confeção profissional, proporcionando um fluxo de trabalho eficiente para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Queimadores	Flex Burner com repartidor de chama em latão
Potência por Queimador	Modulável de 1,5 kW a 7 kW
Potência Total	14,0 kW
Grelhas para Panelas	Ferro fundido esmaltado, laváveis
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Material da Câmara do Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Capacidade do Forno Estático	3 GN 2/1
Capacidade do Forno Ventilado	3 GN 1/1
Dimensões	400x714x850h mm
Peso	41 kg

Perguntas Frequentes

Qual a potência máxima dos queimadores deste fogão?

Cada queimador oferece uma potência modulável desde um mínimo de 1,5 kW até um máximo de 7 kW, proporcionando grande flexibilidade na confecção de diversos pratos.

Posso utilizar panelas de grandes dimensões neste equipamento?

Sim, a disposição inteligente dos queimadores foi pensada para permitir a utilização de panelas com até 40 cm de diâmetro, ideal para produções em maior escala.

A limpeza das grelhas é complicada e demorada?

Não, as grelhas para apoiar as panelas são fabricadas em ferro fundido esmaltado, o que as torna laváveis em máquina de lavar loiça, facilitando significativamente a manutenção diária.

Que tipo de forno está integrado neste fogão e qual a sua capacidade?

Este modelo inclui um forno com câmara de confecção em aço inoxidável e base esmaltada. Possui capacidade para 3 GN 2/1 no modo estático e 3 GN 1/1 no modo ventilado.

Este fogão é adequado para uma cozinha profissional com espaço limitado?

Com dimensões de 400x714x850h mm, este fogão compacto da Linha 700 foi concebido para se integrar eficientemente em cozinhas profissionais, oferecendo alta performance num espaço otimizado.