

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão a Gás Linha 900, 4 Queimadores e Forno a Gás

Informacoes do Produto

SKU:	AXMFB98FGXL	Modelo:	MFB98FGXL
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	MFB98FGXL
Energia	Gás

Instalação	De Bancada
Linha	900
Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900 com 4 queimadores de alta potência e forno a gás. Ideal para cozinhas HORECA, dimensões 800x900x850h mm.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a segurança na sua cozinha profissional com este fogão profissional a gás da Linha 900. Equipado com queimadores Flex Burner de latão, garante uma chama autoestabilizadora para uma cozedura precisa e consistente, minimizando o risco de acidentes e facilitando a manutenção diária.

A versatilidade é um elemento central neste equipamento, com queimadores que oferecem uma ampla gama de potência modulável. Esta característica permite-lhe adaptar-se a diversas necessidades culinárias, desde o lume brando a altas temperaturas, garantindo sempre resultados perfeitos. Além disso, a disposição inteligente dos queimadores acomoda painelas de até 40 cm, otimizando o espaço de trabalho na bancada.

Construído em aço inoxidável AISI 18/10 de alta espessura, este fogão confere durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente HORECA de alta exigência. O forno a gás integrado, com câmara de cocção em aço inoxidável e porta de parede dupla isolada, assegura um cozimento uniforme e eficiente, com regulação termostática para controlo total da temperatura.

Aplicações

Este fogão a gás é a solução ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering que exigem equipamentos robustos e fiáveis. A sua capacidade de resposta e o controlo preciso da temperatura tornam-no perfeito para preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a assados e cozinhados.

É particularmente adequado para cozinhas que necessitam de um desempenho contínuo e elevada produção, onde a rapidez e a uniformidade no cozinhado são cruciais. A facilidade de limpeza e a

construção duradoura garantem uma longa vida útil do equipamento, reduzindo os custos de manutenção a longo prazo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Potência Queimador Gás	2 x 7,0 kW + 2 x 11,0 kW
Potência Forno a Gás	7,0 kW
Potência Total	43,0 kW
Dimensões Forno	540x700x300h mm
Dimensões Globais	800x900x850h mm
Peso Líquido	106 kg
Queimadores	Flex Burner em latão, chama autoestabilizadora
Grelhas de Suporte	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina
Câmara de Cocção	Aço inoxidável com fundo esmaltado
Porta Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Ignição Forno	Piezoelétrica
Suporte Grelha Forno	Para 3 GN 2/1

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás utilizado por este fogão profissional?

Este fogão funciona a gás, garantindo um controlo de temperatura imediato e eficiente, ideal para cozinhas profissionais. É compatível com gás natural ou propano, mediante a devida adaptação.

As grelhas dos queimadores podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

Sim, as grelhas de suporte de cada queimador, fabricadas em ferro fundido esmaltado, foram desenhadas para serem facilmente removíveis e laváveis na máquina de lavar loiça, simplificando os procedimentos de limpeza e higiene.

Este fogão é adequado para utilização intensiva?

Absolutamente. Construído com materiais robustos como o aço AISI 18/10 e queimadores de alto desempenho, este fogão da Linha 900 foi concebido para suportar o ritmo acelerado e as exigências de cozinhas profissionais de grande volume.

Qual a capacidade do forno integrado?

O forno a gás dispõe de um suporte para 3 grelhas GN 2/1, oferecendo uma capacidade generosa para a cozedura de múltiplos pratos em simultâneo, ideal para operações de restauração com grande demanda.

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste fogão profissional?

O fogão a gás Linha 900 possui dimensões de 800x900x850h mm. Para uma instalação adequada, recomenda-se um espaço mínimo que permita boa ventilação e fácil acesso para manutenção, além de considerar as folgas exigidas pelas normas de segurança para equipamentos a gás.

Que requisitos de instalação são necessários para o fogão a gás Linha 900?

Este fogão requer uma ligação à rede de gás e, no caso do forno elétrico, uma ligação elétrica correspondente às especificações (a definir se monofásico ou trifásico conforme o modelo específico). Recomenda-se que a instalação seja efetuada por técnicos credenciados para garantir a segurança e o bom funcionamento. Não necessita de ligação à rede de água.

Como se efetua a manutenção e limpeza dos queimadores e do forno?

Os queimadores Flex Burner com distribuidor de chama em latão facilitam a manutenção e as grelhas de ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina de lavar loiça. A câmara de cocção em aço inoxidável e o forno esmaltado podem ser limpos com detergentes específicos para uso profissional, seguindo as instruções do fabricante para garantir a durabilidade e higiene do equipamento. Evite produtos abrasivos.

Que tipo de garantia e assistência técnica estão disponíveis para este equipamento?

A garantia para este fogão profissional a gás Linha 900 cobre defeitos de fabrico e está em conformidade com a legislação europeia em vigor. A assistência técnica é assegurada por uma rede de parceiros especializados. Para detalhes específicos sobre a cobertura e procedimentos de acionamento da garantia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.