

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 a Gás Profissional Linha 700 c/ 4 Queimadores e Forno Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	AXMFB77FEVXL	Modelo:	MFB77FEVXL
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	MFB77FEVXL
Energia	Gás

Instalação	De Bancada
Linha	700
Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 4 queimadores de 7 kW cada e forno elétrico de 2,6 kW. Ideal para cozinhas HORECA. Dimensões: 700x714x850h mm.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás com forno elétrico da linha 700 foi concebido para responder às exigências elevadas de cozinhas industriais, restaurantes e hotéis. Os seus queimadores Flex Burner com distribuidor de chama em latão garantem uma cozedura eficiente e segura, com autoestabilização da chama para máxima fiabilidade.

A flexibilidade é assegurada pela ampla faixa de potência modulável de cada queimador, permitindo adaptar-se a diversas necessidades culinárias. Além disso, a robustez da bancada em aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura e as grelhas em ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina de lavar loiça, prometem durabilidade e facilidade de manutenção para um ambiente de trabalho B2B exigente.

O forno elétrico integrado, com resistências blindadas e controlo de temperatura duplo, oferece precisão incomparável no assar, tornando-o ideal para uma vasta gama de preparações. A câmara de cozedura em aço inoxidável com fundo esmaltado, combinada com uma porta de parede dupla isolada, otimiza o desempenho térmico e a eficiência energética, resultando em menor consumo e maior poupança para o seu negócio. Este equipamento cumpre as normas CE e HACCP, garantindo segurança e higiene.

Aplicações

Este fogão é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional com alto volume de produção que necessite de versatilidade e fiabilidade. É perfeito para cozer, fritar e assar em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência da sua cozinha.

A sua conceção robusta e de fácil manutenção torna-o adequado para ambientes que exigem limpeza e durabilidade constantes, como estabelecimentos de restauração de serviço contínuo e unidades hoteleiras com grande afluência de clientes. A sua capacidade de adaptação permite o uso de painelas de grande diâmetro, maximizando a produtividade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	28,0 kW
Queimadores Gás	4 x 7,0 kW
Forno Elétrico	2,6 kW
Tensão	230 V
Dimensões Forno (LxPxA)	560x630x300 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	700x714x850h mm
Peso Líquido	83 kg
Composição da Bancada	Aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura
Grelhas dos Queimadores	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina
Câmara de Cozedura	Aço inoxidável com fundo esmaltado
Porta do Forno	Parede dupla com cavidade isolante

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para uso em cozinhas com muito volume?

Sim, foi projetado especificamente para ambientes profissionais de alta demanda, como grandes restaurantes e hotéis, com queimadores potentes e uma estrutura robusta.

A limpeza e manutenção são facilitadas?

Totalmente. As grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina de lavar loiça e o design dos queimadores facilita a limpeza e a manutenção regular.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para o forno?

O forno elétrico opera com uma tensão de 230 V, compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.

É possível usar panelas grandes nos queimadores?

Sim, o design dos queimadores permite a utilização de panelas com diâmetro até 40 cm, proporcionando grande flexibilidade na confecção.