

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão a Gás Linha 700 com 4 Queimadores e Forno Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	AXMFB77FEVXS	Modelo:	MFB77FEVXS
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	MFB77FEVXS
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 alta potência e forno elétrico de 6 kW, ideal para restauração. Dimensões: 700x714x850h mm.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás da Linha 700, com quatro queimadores e forno elétrico integrado, foi desenhado para cozinhas de alta exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável e a tecnologia de queimadores Flex Burner com chama autoestabilizadora asseguram uma performance excepcional e uma longa durabilidade, essenciais para estabelecimentos como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais.

A versatilidade é garantida pelos queimadores de elevado desempenho, que permitem uma modulação precisa da potência, adaptando-se a diversos tipos de confeção, desde o lume brando a altas temperaturas. O forno elétrico, com controlo térmico duplo, oferece uma flexibilidade superior na cozedura, otimizando o consumo energético e assegurando resultados culinários consistentes.

A facilidade de manutenção e a segurança são prioritárias, com grelhas em ferro fundido esmaltado aptas para máquina de lavar loiça e um queimador piloto de baixo consumo protegido. Este equipamento representa uma solução completa e eficiente para o seu negócio.

Aplicações

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, refeitórios, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de cocção integrada e de alta capacidade. A sua robustez e versatilidade tornam-no adequado para o uso intensivo diário, permitindo preparar uma vasta gama de pratos com eficiência e precisão.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência queimadores	4 x 5,5 kW
Tipo de queimadores	Flex Burner com distribuidor de chama em latão
Modulação de potência	1,5 kW a 7 kW (5,5/7 kW por queimador) / 2 kW a 11 kW (11 kW por queimador)
Compatibilidade de painéis	Até 40 cm de diâmetro
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina
Bancada	Aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura
Câmara de cocção (forno)	Aço inox com fundo esmaltado
Porta (forno)	Aço inox, parede dupla com cavidade isolante
Tipo de forno	Elétrico
Potência forno elétrico	6 kW (resistências superiores e inferiores)
Regulação temperatura forno	Termostática com controlo duplo separado (inferior/superior)
Suporte prateleiras forno	Para 3 GN 2/1
Dimensões forno (LxPxA)	560x630x300 mm
Potência total	22,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões externas (LxPxA)	700x714x850h mm
Peso líquido	83 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner possuem chama autoestabilizadora e distribuidor em latão, o que proporciona segurança, facilidade de limpeza e uma faixa de potência modulável para maior flexibilidade na cocção.

Este fogão é adequado para cozinhas de grande volume?

Sim, a sua construção robusta em aço inox, os queimadores de alta potência e o forno elétrico com grande capacidade, juntamente com a otimização de espaço da Linha 700, tornam-no ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes e estabelecimentos com alto volume de trabalho.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

As grelhas de suporte são em ferro fundido esmaltado e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, simplificando a limpeza diária. A bancada em aço inox garante higiene e fácil manutenção.

Perguntas Frequentes

Quais são as dimensões exatas deste fogão a gás profissional?

Este fogão a gás Linha 700 possui dimensões de 700x714x850h mm, perfazendo um equipamento compacto e eficiente para cozinhas profissionais com espaço otimizado. Verifique sempre o espaço disponível na sua cozinha antes da compra para assegurar uma instalação adequada.

Quais são os requisitos de instalação para o fogão com forno elétrico?

A instalação deste equipamento requer uma ligação de gás para os queimadores e uma conexão elétrica para o forno elétrico, com uma potência de 2,6 kW e tensão de 230 V. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento.

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

Os queimadores Flex Burner com distribuidor em latão e as grelhas em ferro fundido esmaltado podem ser facilmente removidos e lavados na máquina de lavar loiça para uma limpeza higiénica. O interior do forno em aço inox com fundo esmaltado facilita a remoção de resíduos alimentares. A manutenção regular destes componentes assegura a durabilidade e eficiência do equipamento.

Que tipo de painéis e tabuleiros são compatíveis com este fogão e forno?

A disposição dos queimadores permite a utilização de painéis com até 40 cm de diâmetro, oferecendo grande versatilidade. O forno elétrico possui suporte para 3 tabuleiros GN 2/1, ideal para operações de alta capacidade em cozinhas profissionais. Verifique sempre as dimensões dos seus utensílios para uma utilização otimizada.