

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



Fogão a Gás 4 Queimadores c/ Forno Elétrico Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	AXMFB77FEXL	Modelo:	MFB77FEXL
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
-------	--------

Modelo	MFB77FEXL
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão profissional a gás (4 queimadores de 7 kW) com forno elétrico (5.3 kW) da Linha 700. Dimensões 700x714x850h mm, ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este fogão profissional de 4 queimadores a gás com forno elétrico é a solução ideal para cozinhas de alta exigência, como restaurantes, hotéis e refeitórios, combinando durabilidade, eficiência e flexibilidade na confeção. Projetado para otimizar o fluxo de trabalho, permite uma gestão eficaz de múltiplas preparações em simultâneo.

Os queimadores Flex Burner, com chama autoestabilizadora em latão, garantem uma distribuição de calor uniforme e segura, essenciais para resultados culinários consistentes. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10, juntamente com grelhas laváveis na máquina de lavar loiça, simplifica a manutenção e assegura a longevidade do equipamento.

A versatilidade é um atributo chave, com queimadores que oferecem uma vasta gama de potências moduláveis para se adaptarem a diversas necessidades de confeção. O forno elétrico integrado, com controlo de temperatura independente para as resistências superior e inferior, proporciona a máxima flexibilidade para cozinhar uma variedade de pratos com precisão.

Com a sua compatibilidade para painéis de grande diâmetro e suporte para tabuleiros GN 2/1, este equipamento é perfeitamente adequado para operações de grande volume, contribuindo para a eficiência e produtividade de qualquer cozinha profissional.

Aplicações

Perfeito para cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão que exigem flexibilidade no controlo da temperatura de confeção. Ideal para hotéis e pousadas que necessitam de um equipamento robusto e versátil para preparar uma diversidade de pratos, desde sopas e molhos a assados e gratinados.

Adequado para refeitórios e serviços de catering que procuram uma solução eficiente e de alta capacidade para a confeção diária de múltiplas refeições. A sua capacidade de acomodar painelas de até 40 cm e tabuleiros GN 2/1 torna-o indispensável para operações que exigem grande volume de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Queimadores a Gás	4 x 7,0 kW Flex Burner com chama autoestabilizadora
Material dos Queimadores	Latão com distribuidor de chama
Forno	Elétrico, 5,3 kW, resistências blindadas e controlo duplo de temperatura
Câmara de Cocção do Forno	Aço inoxidável com fundo esmaltado
Porta do Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Tensão	400 V
Potência Total	28,0 kW
Dimensões do Forno (LxPxA)	560x630x300 mm
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	700x714x850h mm
Peso Líquido	91 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura
Grelhas de Suporte	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina de lavar loiça
Capacidade do Forno	Suporte de grade para 3 GN 2/1

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner possuem chama autoestabilizadora e distribuidor em latão, proporcionando segurança, maior eficiência energética e facilidade de limpeza, além de uma ampla modulação de potência para diversas técnicas culinárias.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?

É ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento robusto e versátil para produção de médio a grande volume, garantindo qualidade e consistência na confeitação.

O forno elétrico permite diferentes tipos de cocção?

Sim, o forno elétrico está equipado com resistências independentes (superior e inferior) e controlo termostático separado, o que permite uma flexibilidade máxima na confecção de diferentes tipos de pratos, desde assados a gratinados.

Perguntas Frequentes

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

O fogão tem dimensões de 700x714x850h mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial prever espaço adicional para a ligação à rede de gás, elétrica e para permitir a circulação de ar adequada, conforme as normas de segurança para equipamentos de cozedura industriais.

Quais são os requisitos de instalação para este fogão a gás com forno elétrico?

Este equipamento requer uma ligação à rede de gás natural ou propano (a confirmar no momento da instalação) e uma ligação elétrica de 400V para o forno. A instalação deve ser realizada por técnicos qualificados e respeitar todas as normas de segurança e regulamentos locais em vigor para cozinhas profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção dos queimadores e grelhas deste fogão?

As grelhas de suporte dos queimadores, fabricadas em ferro fundido esmaltado, podem ser facilmente removidas e lavadas na máquina de lavar loiça. Recomenda-se a limpeza regular dos queimadores com produtos desengordurantes não abrasivos e a verificação periódica de bloqueios para garantir a máxima eficiência.

Este modelo inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica?

Sim, este fogão a gás com forno elétrico dispõe de uma garantia do fabricante para defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre a cobertura da garantia e os serviços de assistência técnica disponíveis, por favor, contacte o nosso apoio ao cliente ou consulte o manual do produto.