



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fogão a Gás Linha 700 com 6 Queimadores e Forno a Gás

Informacoes do Produto

SKU:	AXMFB711AFGXS	Modelo:	MFB711AFGXS
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Fogão a Gás e Queimadores - Forno a Gás HPB711AFGXS

Especificacoes

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

Modelo	MFB711AFGXS
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás Linha 700 com 6 queimadores Flex Burner e forno a gás. Ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1100x714x850h mm.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás, com 6 queimadores e forno incorporado, foi concebido para responder às exigências de cozinhas industriais, hotéis e restaurantes de elevado volume. A sua robustez e versatilidade garantem um desempenho superior e uma durabilidade prolongada em ambientes intensivos.

Os queimadores Flex Burner, com distribuidor de chama em latão e chama autoestabilizadora, proporcionam uma cocção precisa e uniforme, essencial para resultados culinários de excelência. A facilidade de limpeza e manutenção destes queimadores contribui para a eficiência operacional da sua cozinha.

Com um tampo em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura e grelhas em ferro fundido esmaltado, este equipamento assegura uma resistência exemplar à corrosão e ao uso diário contínuo. A câmara de cocção do forno em aço inoxidável e a porta de parede dupla garantem um isolamento térmico eficiente e uma higiene impecável.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor HORECA que necessite de um fogão de alto desempenho e fiabilidade. A sua capacidade de cocção multi-funções permite a confeção simultânea de diversos pratos, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada produção.

A versatilidade dos queimadores, com faixas de potência moduláveis, adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de cocção, desde o lume brando à fervura intensa, permitindo a utilização de painéis de grande diâmetro (até 40 cm). O forno a gás é perfeito para assar e gratinar uma variedade de alimentos, desde grandes peças de carne a produtos de culinária e pastelaria, com suportes adaptados para tabuleiros GN 2/1 e GN 1/1.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência dos Queimadores	6 x 5,5 kW (modulável de 1,5 kW a 7 kW)
Potência do Forno a Gás	6,0 kW
Potência Total	39,0 kW
Dimensões do Forno (LxPxA)	560 x 630 x 300 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	1100 x 714 x 850 mm
Peso Líquido	125 kg
Material do Tampo	Aço AISI 18/10 (1 mm espessura)
Material da Câmara do Forno	Aço inoxidável com fundo esmaltado
Grelhas dos Queimadores	Ferro fundido esmaltado, lavável na máquina de lavar loiça
Capacidade do Forno	Suporte para 3 GN 2/1 (forno estático) e 3 GN 1/1 (forno ventilado)

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?

Este fogão é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração com elevado volume de produção, devido à sua robustez e capacidade de resposta.

Os queimadores são de fácil manutenção?

Sim, os queimadores Flex Burner com distribuidor de chama em latão são concebidos para uma manutenção simplificada e as grelhas em ferro fundido esmaltado podem ser lavadas diretamente na máquina de lavar loiça, poupando tempo na limpeza diária.

Qual a flexibilidade da potência dos queimadores?

Cada queimador oferece uma faixa de potência modulável entre 1,5 kW e 7 kW, permitindo adaptar a intensidade da chama a diversas necessidades culinárias, desde o simmer suave até à cocção rápida.

Perguntas Frequentes

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

O fogão a gás Linha 700 tem dimensões de 1100x714x850h mm. Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para ventilação adequada e facilidade de limpeza, especialmente para a parte traseira e laterais onde pode haver ligações de gás e exaustão. Sugerimos consultar o manual de instalação para os requisitos exatos de afastamento de paredes e outros equipamentos.

Quais os requisitos de instalação para este fogão a gás?

Este fogão requer uma ligação à rede de gás. A potência total é de 39,0 kW, sendo 6 x 5,5 kW para os queimadores e 6,0 kW para o forno. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, em conformidade com as normas de segurança locais e nacionais. Verifique a pressão do gás e o tipo de gás compatível com o equipamento antes da instalação.

Como posso efetuar a limpeza e manutenção dos queimadores e do forno?

Os queimadores Flex Burner possuem distribuidores de chama em latão autoestabilizadores que facilitam a manutenção. As grelhas de suporte são em ferro fundido esmaltado e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. A câmara de cozedura do forno é em aço inoxidável com fundo esmaltado, facilitando a limpeza. Recomenda-se a limpeza diária com produtos específicos para aço inoxidável e a realização de manutenções periódicas por técnicos especializados para garantir a longevidade e o bom funcionamento do equipamento.

Este equipamento possui alguma garantia ou serviço de assistência técnica?

Sim, este fogão a gás para uso profissional dispõe de garantia contra defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre os termos da garantia e serviços de assistência técnica, incluindo agendamento de intervenções ou aquisição de peças de substituição, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Poderão ser aplicadas condições específicas de garantia.