

# 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 Linha 700 c/ 6 Queimadores e Forno Elétrico

### Informacoes do Produto

|        |               |         |             |
|--------|---------------|---------|-------------|
| SKU:   | AXMFB711AFEXL | Modelo: | MFB711AFEXL |
| Marca: | ARILEX        | EAN:    | N/D         |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|       |        |
|-------|--------|
| Marca | ARILEX |
|-------|--------|

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Modelo            | MFB711AFEXL |
| Energia           | Gás         |
| Instalação        | De Bancada  |
| Linha             | 700         |
| Nº de Queimadores | 6           |
| Tipo              | Fogão       |

## Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 6 queimadores Flex Burner e forno elétrico. Potência total de 42,0 kW. Dimensões 1100x714x850h mm.

## Descricao Completa

### Principais Vantagens

Este fogão profissional, robusto e eficiente, foi concebido para o ritmo acelerado das cozinhas de hotelaria e restauração. Com seis queimadores a gás de alta potência e um forno elétrico integrado, garante versatilidade para as mais diversas preparações culinárias.

Os queimadores Flex Burner, com distribuidores de chama em latão e chama autoestabilizadora, proporcionam uma cozedura precisa e segura. A capacidade de modular a potência de 1,5 kW a 7 kW oferece controlo total, permitindo adaptação a qualquer tipo de confecção e otimizando o consumo energético.

A construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura durabilidade e fácil manutenção. As grelhas em ferro fundido esmaltado, aptas para máquina de lavar loiça, facilitam a limpeza e suportam panelas de até 40 cm de diâmetro, maximizando a produtividade.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, refeitórios industriais e cozinhas profissionais que exigem alta performance e fiabilidade. A combinação forno/fogão é perfeita para estabelecimentos com grande volume de produção, onde a rapidez e a qualidade são essenciais.

A aptidão para panelas de grande diâmetro torna-o adequado para produção em massa de caldos, molhos e cozinhados mais elaborados. O forno elétrico, preparado para 3 GN 2/1 (estático) e 3 GN 1/1 (ventilado), oferece capacidade para assados e gratinados, complementando as funções do

fogão.

## Especificações Técnicas

| Característica            | Detalhe                                    |
|---------------------------|--------------------------------------------|
| Potência Queimador        | 6 x 7,0 kW                                 |
| Potência Forno Elétrico   | 5,3 kW                                     |
| Potência Total            | 42,0 kW                                    |
| Tensão                    | 400 V                                      |
| Dimensões Forno (LxPxA)   | 560x630x300 mm                             |
| Dimensões Globais (LxPxA) | 1100x714x850h mm                           |
| Peso Líquido              | 128 kg                                     |
| Material Estrutura        | Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm)           |
| Material Grelhas          | Ferro Fundido Esmaltado                    |
| Capacidade Forno          | 3 GN 2/1 (estático) e 3 GN 1/1 (ventilado) |

## Perguntas Frequentes

### Qual a potência individual de cada queimador?

Cada queimador possui uma faixa de potência modulável entre 1,5 kW e 5,5/7 kW, o que confere grande flexibilidade para diversos tipos de cozedura.

### As grelhas são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas de suporte são em ferro fundido esmaltado e podem ser lavadas diretamente na máquina de lavar loiça para uma higienização eficiente.

### O forno elétrico possui alguma funcionalidade especial?

A câmara de cozedura do forno é em aço inoxidável com fundo esmaltado, e a porta de parede dupla com cavidade isolante otimiza a eficiência térmica. O suporte da grelha é compatível com 3 GN 2/1 (forno estático) e 3 GN 1/1 (forno ventilado).

## Perguntas Frequentes

### Quais as dimensões exatas deste fogão a gás profissional e requisitos de espaço?

*O fogão a gás profissional Linha 700 tem dimensões de 1100x714x850h mm. Recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação e manutenção, além de uma área frontal livre para operação e limpeza.*

### Este fogão requer que tipo de instalação elétrica e de gás?

*Este equipamento requer uma instalação elétrica trifásica de 400V para o forno elétrico, com uma potência de 5,3 kW, e uma ligação à rede de gás para os queimadores, com uma potência total de 42,0 kW. A instalação deve ser realizada por técnicos qualificados, seguindo as normas de segurança em vigor.*

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

*Os queimadores Flex Burner com distribuidor de chama em latão facilitam a limpeza. As grelhas de ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina de lavar louça. O interior do forno em aço inoxidável pode ser limpo com produtos específicos para fornos, evitando abrasivos. Recomenda-se a limpeza diária e uma manutenção profissional periódica.*

### Quais são os acessórios incluídos com este fogão profissional?

*O fogão inclui suportes de grelha para 3 GN 2/1 (forno estático) e 3 GN 1/1 (forno ventilado). Para mais acessórios compatíveis, como tabuleiros ou bases, consulte a nossa gama de produtos relacionados ou contacte-nos.*