

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



Hotelequip.pt

Fogão a Gás 70 cm e Forno Elétrico Linha 700 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AXMTPE77FE	Modelo:	MTPE77FE
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	MTPE77FE
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional 70cm com forno elétrico de Linha 700, ideal para restauração. Possui placa de ferro fundido 40 dm² e forno para 3 GN 2/1.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este fogão a gás com forno elétrico da Linha 700 foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, oferecendo robustez e eficiência na confecção de alimentos em grande volume. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de trabalho intensivo.

A combinação de fogão a gás com potência otimizada e um forno elétrico versátil permite uma flexibilidade notável na preparação de uma vasta gama de pratos, desde cozinhados lentos a assados rápidos, com controlo preciso de temperatura para resultados consistentes.

A placa de ferro fundido com 10 mm de espessura e aquecimento por queimador a gás de 9 kW oferece uma superfície generosa para painéis de grande dimensão, enquanto a ignição piezoelétrica e o controlo termostático asseguram uma operação segura e eficiente. O forno elétrico, por sua vez, está equipado com resistências blindadas para uma distribuição de calor uniforme e controlo duplo de temperatura.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de um equipamento de confecção robusto e fiável. A sua capacidade de forno para 3 GN 2/1 torna-o adequado para operações de médio a grande volume, garantindo a preparação simultânea de vários elementos do menu.

Perfeito para cozinhas industriais onde a eficiência energética e a durabilidade são críticas, suportando o uso contínuo e as exigências de um serviço de alimentação profissional. A facilidade de operação e manutenção contribui para a otimização dos fluxos de trabalho na cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência da placa	4 x 2,25 kW
Potência do forno elétrico	5,3 kW
Potência total	14,3 kW
Medidas do forno (LxPxA)	560x660x310h mm
Dimensões (LxPxA)	700x714x850h mm
Peso líquido	117 kg
Placa de ferro fundido	10 mm espessura, 40 dm² superfície, anel central móvel
Aquecimento da placa	Queimador em aço 9 kW, ignição piezoelétrica, controlo termostático
Tampo	Aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura
Câmara de confeção	Aço inox com fundo esmaltado, porta dupla isolada
Forno elétrico	Resistências blindadas em aço inoxidável (fundo e superior), controlo duplo de temperatura
Suporte de grade	3 GN 2/1

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para cozinhas com alta demanda?

Sim, a sua construção robusta e a combinação de fogão a gás de elevada potência com forno elétrico versátil tornam-no ideal para ambientes profissionais de alta demanda, como restaurantes e hotéis.

Qual é a capacidade do forno?

O forno elétrico possui capacidade para 3 tabuleiros GN 2/1, permitindo a confeção de um volume considerável de alimentos em simultâneo.

Como funciona o controlo de temperatura no forno elétrico?

O forno elétrico dispõe de regulação termostática com controlo duplo separado para as resistências inferior e superior, oferecendo máxima flexibilidade e precisão na cozedura.

Perguntas Frequentes

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

O fogão a gás e forno elétrico possui dimensões de 700x714x850h mm. Recomenda-se prever espaço adicional para ventilação e acessibilidade para manutenção, garantindo um funcionamento ideal na sua cozinha profissional.

Quais os requisitos de instalação elétrica e de gás para este equipamento?

Este equipamento requer uma ligação elétrica para o forno de 5,3 kW e uma ligação de gás para os queimadores, com ignição piezoelétrica. A instalação deve ser realizada por técnicos qualificados, em conformidade com as normas de segurança vigentes para equipamentos profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária do fogão e do forno?

A limpeza diária deve ser feita com detergentes neutros, focando-se na placa de ferro fundido e no interior do forno em aço inoxidável. Para a longevidade do equipamento, é essencial seguir as instruções do manual de utilização e efetuar manutenções periódicas por profissionais.

O que inclui o equipamento e quais os acessórios compatíveis?

O fogão é fornecido com uma placa de ferro fundido de 40 dm² e um forno elétrico com suporte para 3 GNs 2/1. Para acessórios compatíveis, como grelhas adicionais ou tabuleiros, consulte o nosso catálogo ou contacte o nosso suporte técnico.