

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão a Gás 6 Queimadores 42 kW Linha 700 Mesa

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFB711TXL	<b>Modelo:</b>	MFB711TXL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	64 kg	<b>Dimensões:</b>	1100 x 714 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFB711TXL

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores e 42 kW, ideal para cozinhas profissionais. Tampo em aço inox e grelhas laváveis para máxima higiene.

### Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes, este equipamento de confeitaria a gás oferece um desempenho superior em qualquer ambiente de cozinha de volume. Os seis queimadores independentes, com repartidor de chama em latão e chama autoestabilizante, garantem uma cozedura precisa e segura, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. A ampla superfície de trabalho e a flexibilidade de potência de cada boca de fogão tornam-no ideal para a preparação de múltiplos pratos em simultâneo.

A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 18/10 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção da higiene e eficiência operacional. A possibilidade de usar tachos de até 40 cm de diâmetro amplia a versatilidade deste aparelho, permitindo a confeitaria de grandes volumes. A funcionalidade de bancada, combinada com a potência individual dos queimadores, otimiza o fluxo de trabalho e incrementa a produtividade na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este fogão de mesa é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que requerem equipamento de alta performance e fiabilidade. A sua construção compacta permite a integração fácil em qualquer linha de equipamentos profissionais, aproveitando ao máximo o espaço disponível. É ideal para confeccionar pratos variados, desde os mais simples aos mais elaborados, garantindo sempre resultados consistentes e de elevada qualidade.

A capacidade de adaptação a diferentes métodos de cozedura e a robustez dos materiais utilizados fazem deste equipamento uma ferramenta indispensável para chefs e equipas de cozinha que buscam excelência e durabilidade. Simplifique as operações diárias e assegure uma preparação eficiente dos alimentos, respondendo com agilidade às solicitações dos seus clientes.

### Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás de Sobremesa
Número de Queimadores	6
Potência por Queimador	7,0 kW
Potência Total	42,0 kW
Dimensões (LxPxA)	1100x714x250h mm

Peso	64 kg
Material do Tampo de Trabalho	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm esp.)
Grelhas para Panelas	Ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina de lavar louça
Tipo de Queimadores	Flex Burner (chama autoestabilizante, repartidor em latão)
Diâmetro Máximo de Tachos	40 cm

## Perguntas Frequentes

---

### **Este fogão industrial pode ser utilizado em cozinhas com espaço limitado?**

Sim, o design compacto e a funcionalidade de sobremesa deste fogão a gás permitem otimizar o espaço em cozinhas profissionais, sendo ideal para estabelecimentos com área reduzida. Contribui para uma cozinha mais organizada e eficiente.

### **Qual é a vantagem dos queimadores Flex Burner?**

Os queimadores Flex Burner proporcionam flexibilidade máxima, com um alcance de potência modulável que vai de 1,5 kW a 7 kW. Isto permite adaptar a intensidade do calor para diversas técnicas de cozedura, desde lume brando a fervura rápida.

### **O tampo de trabalho é resistente e fácil de limpar?**

Sim, o tampo de trabalho é fabricado em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, o que garante excelente resistência à corrosão e durabilidade. A sua superfície lisa facilita a limpeza e a manutenção dos mais elevados padrões de higiene.

### **Posso utilizar grandes tachos neste fogão?**

Com certeza. A disposição dos queimadores foi pensada para permitir o uso de tachos com até 40 cm de diâmetro, o que é ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos, otimizando o tempo de preparação em cozinhas de volume.

### **As grelhas de apoio são seguras e de fácil manutenção?**

Sim, as grelhas de apoio para tachos são feitas de ferro fundido esmaltado, proporcionando estabilidade e robustez. São também laváveis em máquina de lavar louça, garantindo conveniência e facilitando a rotina de limpeza da sua cozinha.