

# 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



## Fogão Industrial a Gás com Forno Estático 6 Queimadores Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFB711AXL	<b>Modelo:</b>	MFB711AXL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	82 kg	<b>Dimensões:</b>	1100 x 714 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFB711AXL

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás Linha 700 com 6 queimadores de 7kW e forno estático, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial, integrante da prestigiada Linha 700, foi concebido para responder às exigências das cozinhas profissionais de elevada produção. Com seis queimadores de alta potência e um forno estático integrado, este equipamento oferece uma flexibilidade excepcional, permitindo a preparação simultânea de diversos pratos com controlo preciso. A sua estrutura em aço inoxidável e os componentes de alta durabilidade garantem uma longevidade superior e uma manutenção simplificada, aspetos cruciais para a eficiência operacional.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este aparelho de cozinhados a gás destaca-se pela sua versatilidade. Permite cozinhar grandes volumes, assar carnes e preparar guisados, tornando-o indispensável em qualquer cozinha profissional que procure otimizar o tempo de confeção e a qualidade dos resultados. A capacidade de utilizar painéis de grandes dimensões aumenta a produtividade, enquanto a facilidade de limpeza dos componentes amovíveis assegura a conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

### Características Técnicas

<b>Potência dos Queimadores:</b>	6 x 7,0 kW
<b>Potência Total:</b>	42,0 kW
<b>Dimensões (LxPxA):</b>	1100x714x850h mm
<b>Peso:</b>	82 kg
<b>Material do Tampo:</b>	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm espessura)
<b>Queimadores:</b>	Flex Burner com repartidor de chama em latão
<b>Grelhas:</b>	Ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina

**Capacidade do Forno:**

3x GN 2/1 (forno estático), 3x GN 1/1 (forno ventilado - pode ter variação)

## Perguntas Frequentes

---

**Qual a principal vantagem dos queimadores Flex Burner?**

Os queimadores Flex Burner permitem uma modulação da potência de 1,5 kW a 7 kW, oferecendo grande flexibilidade para cozinhar diversos tipos de alimentos com precisão, desde lume brando a fervura rápida.

**Este fogão é adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Com dimensões de 1100x714x850h mm, este fogão é projetado para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, oferecendo seis queimadores e um forno numa unidade compacta da Linha 700.

**As grelhas de apoio das panelas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?**

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são especialmente concebidas para serem lavadas em máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e manutenção diária.

**Qual o tipo de forno integrado neste equipamento?**

Este modelo inclui um forno estático com câmara de confeitaria em aço inoxidável e base esmaltada, ideal para assar e gratinar diversos alimentos de forma uniforme.

**É possível usar panelas de grande diâmetro nos queimadores?**

Sim, os queimadores estão dispostos de forma a permitir a utilização de panelas com diâmetro até 40 cm, o que é crucial para cozinhas de alta produção que necessitam de cozinhar grandes volumes.