

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores 5,5kW Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFB711TXS	<b>Modelo:</b>	MFB711TXS
<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>	MFB711TXS

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores em aço inoxidável, potência de 5,5 kW por foco e grelhas laváveis. Essencial para cozinhas profissionais.

### Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este queimador de mesa profissional foi concebido para responder às exigências de cozinhas de alta performance, oferecendo uma solução robusta e versátil para a preparação de diversos pratos. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de restauração movimentados.

Equipado com queimadores Flex Burner de chama autoestabilizante, proporciona uma distribuição de calor eficiente e uniforme, ideal para cozinhar com precisão. A modularidade da potência de cada fogo permite uma flexibilidade notável, adaptando-se a diferentes necessidades culinárias, desde o lume brando até ao fogo intenso para grandes volumes de confeção.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade deste fogão de bancada torna-o indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que procure otimizar o seu processo de confeção. É particularmente adequado para cozinhas que necessitam de múltiplos pontos de calor para cozinhar simultaneamente, permitindo a utilização de panelas e tachos de grandes dimensões.

Desde a preparação de molhos delicados até à fervura de grandes quantidades de alimentos, o fogão oferece a potência e o controlo necessários para uma vasta gama de tarefas culinárias. A sua conceção sob bancada, da linha MFB711TXS, facilita a integração em qualquer linha de equipamentos de cozinha profissional, maximizando o espaço e a eficiência operacional.

### Características Técnicas

Tipo	Sob Bancada
Número de Queimadores	6
Potência por Queimador	5,5 kW (modulável de 1,5 a 7 kW)
Potência Total	33,0 kW
Dimensões	1100x714x250h mm
Peso	64 kg
Material Bancada	Aço AISI 18/10, 1 mm espessura

Grelhas	Ferro fundido esmaltado, lavável em máquina
Características Adicionais	Queimadores Flex Burner com repartidor de chama em latão, chama autoestabilizante, permite utilização de ollas até 40 cm de diâmetro.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade dos queimadores Flex Burner?**

Os queimadores Flex Burner, dotados de repartidor de chama em latão, são projetados para uma longa vida útil e fácil manutenção, garantindo um desempenho consistente ao longo do tempo. Este design robusto minimiza o desgaste e otimiza a eficiência.

### **É possível utilizar painéis de grandes dimensões?**

Sim, a disposição inteligente dos fogos foi especificamente pensada para acomodar painéis com diâmetro de até 40 cm, proporcionando máxima flexibilidade para cozinhar grandes quantidades de alimentos. A área de trabalho otimiza o uso do espaço.

### **Este fogão de mesa é adequado para cocção intensiva?**

Com uma potência individual por queimador que pode chegar até 7 kW e uma potência total de 33,0 kW, este equipamento é perfeitamente apto para as mais exigentes tarefas de confeção intensiva em qualquer cozinha profissional. A sua capacidade calorífica permite cozeduras rápidas e eficazes.

### **Como se garante a segurança durante a utilização?**

A segurança é assegurada pela tecnologia de chama autoestabilizante dos queimadores, que proporciona maior controlo e estabilidade, reduzindo riscos. A sua construção em aço AISI 18/10 também contribui para um ambiente de trabalho seguro e higiénico.

### **A manutenção do equipamento é complicada?**

Não, a manutenção é simplificada graças ao design dos queimadores e à utilização de materiais como o ferro fundido esmaltado nas grelhas, que podem ser lavadas diretamente na máquina de lavar louça. A superfície lisa em aço inoxidável facilita a limpeza diária.