

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 a Gás 6 Queimadores com Forno Elétrico Estático Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB711AFEXS	Modelo:	MFB711AFEXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	128 kg	Dimensões:	560 x 630 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB711AFEXS

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores Flex Burner e forno elétrico estático. Construção robusta em inox, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Crie pratos excepcionais com este fogão profissional a gás de 6 queimadores, complementado por um forno elétrico estático. Concebido para oferecer máxima flexibilidade e segurança, este equipamento é indispensável em qualquer cozinha de alta exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável e os queimadores de latão garantem durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o fluxo contínuo de um estabelecimento de restauração. Transforme a sua operação culinária com uma solução que combina potência e eficiência. Desfrute da versatilidade de ter múltiplos focos de confeitão e um forno de apoio num único equipamento.

Aplicações Profissionais

Este fogão com forno é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros espaços de hotelaria que requerem uma solução de confeitão versátil e de alta performance. A capacidade de utilizar painéis de grande diâmetro nos queimadores, juntamente com a opção de cozinhar no forno elétrico, adapta-se perfeitamente a diversas necessidades culinárias, desde a preparação de pratos principais a assados e gratinados. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no na escolha preferida para ambientes profissionais intensivos, assegurando uma operação eficiente e higiénica para o seu negócio.

Características Técnicas

Tipo	Fogão a Gás com Forno Elétrico
Número de Queimadores	6
Potência Individual Queimador	1,5 kW (mínimo) a 5,5 / 7 kW (máximo)
Forno	Elétrico Estático
Potência Forno Elétrico	5,3 kW
Potência Total	33,0 kW

Voltagem	400 V
Dimensões Forno (AxFxH)	560x630x300 mm
Dimensões Totais	1100x714x850h mm
Peso	128 kg
Material Superfície Trabalho	Aço Inox AISI 18/10 de 1 mm
Grelhas de Suporte	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina de lavar loiça
Capacidade Forno	3 GN 2/1 (estático) e 3 GN 1/1 (ventilado)

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner, com repartidor de chama em latão, asseguram uma cozedura segura e promovem uma manutenção mais simplificada, ideal para o uso contínuo em ambientes profissionais. A chama autoestabilizante contribui para a homogeneidade térmica e eficiência energética.

Posso utilizar panelas de grande diâmetro neste fogão?

Sim, a disposição inteligente dos queimadores permite a utilização de panelas com até 40 cm de diâmetro, oferecendo versatilidade para diversas preparações culinárias em grande escala. Este recurso é um diferenciador crucial para cozinhas com elevado volume de produção.

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

Com certeza. As grelhas em ferro fundido esmaltado foram concebidas para serem facilmente removíveis e laváveis em máquina de lavar loiça, poupando tempo e esforço na limpeza diária. Assim, a higiene do seu equipamento é mantida sem complicações.

Qual a capacidade do forno elétrico estático?

O forno elétrico estático possui uma câmara de cozedura em aço inoxidável e uma porta de parede dupla isolada, comportando até 3 tabuleiros GN 2/1, perfeito para assados ou outras preparações que beneficiam de um calor mais suave e constante. Para a versão ventilada, a capacidade é de 3 GN 1/1.

Este equipamento é adequado para cozinhas industriais intensivas?

Sim, este fogão a gás e forno elétrico foi especificamente desenhado para responder às exigências de cozinhas profissionais, oferecendo robustez, eficiência energética e facilidade de limpeza para suportar o ritmo acelerado de operações intensivas. A sua construção em aço inoxidável 18/10 de 1 mm de espessura garante grande durabilidade.