

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

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

Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores com Forno a Gás Magistra Plus 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB711AFGXL	Modelo:	MFB711AFGXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	125 kg	Dimensões:	560 x 630 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB711AFGXL

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores com forno a gás integrado, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 48,0 kW, durabilidade garantida.

Descricao Completa

fogão industrial com forno — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este fogão profissional de seis bicos, integrado na prestigiada linha Magistra Plus 700, é a solução ideal para cozinhas de alta exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de restauração movimentado. Os queimadores de chama autoestabilizante Flex Burner permitem um controlo preciso da temperatura, oferecendo flexibilidade inigualável para diversas técnicas culinárias.

Equipado com um forno industrial a gás, este equipamento de confeitaria permite assar e gratinar com eficiência, complementando as capacidades de cocção do fogão. A câmara de cocção em aço inoxidável e a base esmaltada, juntamente com a porta isolada, asseguram uma distribuição de calor uniforme e retenção térmica superior. As grelhas robustas em ferro fundido esmaltado suportam panelas de grande diâmetro, otimizando o espaço de trabalho e a produtividade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este robusto aparelho de cozinha é perfeito para restaurantes que necessitam de um sistema de cocção centralizado e versátil. Também se adapta de forma excelente a cozinhas de hotéis, cantinas e empresas de catering, onde a capacidade de resposta e a fiabilidade são cruciais. A sua performance de alta potência e a estrutura de fácil manutenção garantem que a sua operação culinária decorra sem interrupções, suportando as exigências de um serviço contínuo e de grande volume. Com ele, a sua cozinha alcançará um novo patamar de eficiência e qualidade na confeitaria de pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Queimadores	6 x 7,0 kW
Potência Forno a Gás	6,0 kW
Potência Total	48,0 kW

Dimensões Forno (AxLxP)	560x630x300 mm
Dimensões Globais	1100x714x850h mm
Peso	125 kg
Compatibilidade Forno	3x GN 2/1 (estático) e 3x GN 1/1 (ventilado)
Material da Superfície	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Queimadores	Flex Burner com chama autoestabilizante
Grelhas de Suporte	Ferro fundido esmaltado, laváveis

Perguntas Frequentes

Este fogão industrial é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, e outros estabelecimentos de restauração de médio a grande porte que necessitem de um equipamento de alta performance e versatilidade no dia a dia da cozinha.

Qual a capacidade máxima das panelas que podem ser utilizadas?

As grelhas de suporte foram concebidas para acomodar panelas com diâmetro até 40 cm, proporcionando grande flexibilidade para cozinhar em grande volume.

Os queimadores oferecem controlo de temperatura preciso?

Sim, os queimadores Flex Burner possuem uma potência modulável entre 1,5 kW e 7 kW, permitindo um controlo exato da chama para diversas necessidades culinárias, desde o lume brando à alta temperatura.

O forno é ventilado ou estático?

O forno oferece compatibilidade para grelhas 3x GN 2/1 no modo estático e 3x GN 1/1 no modo ventilado, permitindo adaptar-se às suas necessidades de confeção.

Como é realizada a limpeza e manutenção deste equipamento?

A superfície de trabalho em aço inoxidável e as grelhas em ferro fundido esmaltado são fáceis de limpar. As grelhas podem ser lavadas diretamente na máquina de lavar loiça, simplificando os procedimentos de higiene diária.