

# 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 Industrial a Gás 6 Queimadores c/ Forno Elétrico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFB912AFEXXS	<b>Modelo:</b>	MFB912AFEXXS
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	143 kg	<b>Dimensões:</b>	540 x 700 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFB912AFEXXS

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores de alta potência e forno elétrico integrado, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### Confeção Poderosa — Principais Vantagens

Concebido para resistir aos ritmos acelerados de cozinhas profissionais, este fogão industrial oferece uma combinação imbatível de potência e versatilidade. Os seus seis queimadores a gás, equipados com repartidores de chama em latão, garantem uma distribuição de calor uniforme e segura, essenciais para uma confeção de alta qualidade. A modularidade da potência de cada queimador, de 1,5 kW a 7 kW, permite aos chefs adaptar-se rapidamente a qualquer necessidade culinária, desde lume brando a fervura intensa. O queimador piloto com baixo consumo e proteção integrada assegura maior durabilidade e eficiência energética, um aspeto crucial para qualquer negócio de restauração.

A bancada de trabalho em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura confere à superfície uma robustez e higiene que cumpre os mais rigorosos padrões da indústria alimentar. Adicionalmente, as grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis em máquina, facilitando significativamente a limpeza e manutenção diária. O forno elétrico integrado, com resistências blindadas e controlo térmico separado superior/inferior, expande as possibilidades de confeção, permitindo assar, gratinar ou aquecer com precisão. Este equipamento foi pensado para otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade dos seus pratos, tornando-o um pilar na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este fogão com forno é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram eficiência e durabilidade. A sua capacidade para manusear vários tachos e panelas em simultâneo satisfaz as exigências de preparo de refeições complexas e em grande escala. Com a combinação de queimadores a gás de alto desempenho e um forno elétrico versátil, é perfeito para preparar desde molhos delicados e guisados até assados suculentos e gratinados perfeitos. É um investimento fundamental para qualquer cozinha que valorize a excelência e a produtividade.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Potência Total Queimadores	6 x 5,5 kW
Potência do Forno Elétrico	6,0 kW
Potência Total	33,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões do Forno	540x700x300h mm
Dimensões Globais	800x900x850h mm
Peso	143 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, lavável em máquina
Forno Elétrico	Resistências blindadas em aço inoxidável, controlo térmico separado

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual a potência individual dos queimadores a gás?**

R: Cada queimador a gás tem uma potência modular que varia de 1,5 kW a 7 kW, proporcionando flexibilidade para diversas preparações culinárias.

**P: O forno elétrico permite diferentes modos de cozedura?**

R: Sim, o forno elétrico está equipado com controlo térmico separado para as resistências superior e inferior, permitindo uma cozedura precisa e adaptada às suas necessidades.

**P: O equipamento é fácil de limpar e manter?**

R: Absolutamente. A bancada em aço inoxidável e as grelhas em ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina de lavar loiça, garantem uma limpeza e manutenção simplificadas.

**P: Este fogão é adequado para cozinhas com muito movimento?**

R: Com os seus seis queimadores potentes e forno integrado, este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de alto volume, garantindo eficiência e rapidez na confeção.

**P: Qual o tipo de ligação elétrica necessária para o forno?**

R: O forno elétrico requer uma ligação de 400 V para assegurar o seu funcionamento ótimo e eficiente.