

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 4 Queimadores com Forno a Gás 34 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB77FGXL	Modelo:	MFB77FGXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	560 x 630 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB77FGXL

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás 4 queimadores de 7 kW cada e forno a gás integrado. Solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. Total 34 kW.

Descricao Completa

Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás, robusto e eficiente, integra quatro queimadores de alto desempenho com um forno a gás espaçoso, ideal para cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração de alta exigência. A versatilidade dos queimadores Flex Burner, com chama autoestabilizadora e repartidor de chama em latão, oferece um controlo preciso da temperatura, permitindo cozinhar com máxima flexibilidade desde 1,5 kW até 7 kW por queimador, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. Além disso, as grelhas em ferro fundido esmaltado são adequadas para máquinas de lavar loiça, simplificando as operações de higiene após o uso.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis e refeitórios que exigem o melhor em equipamento de confeção, esta unidade a gás é perfeita para preparar uma vasta gama de pratos, desde cozinhados lentos a salteados rápidos. O seu forno estático, compatível com tabuleiros GN 2/1 e GN 1/1 (no caso de ser ventilado, aqui é estático), permite assar, gratinar e manter alimentos quentes de forma eficaz. A potência combinada de 34 kW garante que a sua equipa terá a capacidade necessária para lidar com períodos de trabalho intenso, assegurando a qualidade e a rapidez no serviço. É uma solução completa e de elevado desempenho para otimizar as operações na sua cozinha comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Queimadores	Flex Burner com repartidor de chama em latão
Potência dos Queimadores	4 x 7,0 kW (modulável de 1,5 kW a 7 kW)
Potência do Forno a Gás	6,0 kW
Potência Total	34,0 kW

Característica	Detalhe
Dimensões da Câmara do Forno (AxFxH)	560x630x300 mm
Capacidade do Forno	3 Grelhas GN 2/1 (forno estático)
Dimensões Externas	700x714x850h mm
Peso	90 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina de loiça
Câmara de Confeção do Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta do Forno	Aço inoxidável de parede dupla com cavidade isolante

Perguntas Frequentes

Qual a potência total deste equipamento?

A potência total deste fogão industrial é de 34,0 kW, garantindo um desempenho robusto para as exigências de uma cozinha profissional.

Os queimadores são fáceis de limpar?

Sim, os queimadores Flex Burner possuem repartidor de chama em latão e as grelhas em ferro fundido esmaltado podem ser lavadas em máquina de loiça, simplificando a manutenção e a higiene.

Que tipo de tabuleiros posso usar no forno?

O forno estático é compatível com grelhas Gastronorm GN 2/1, oferecendo versatilidade para diversas preparações culinárias.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para estabelecimentos de restauração, hotelaria e refeitórios que necessitem de um equipamento de confeção potente e fiável para o dia a dia.

Qual o material de construção predominante?

A bancada superior é em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura e a câmara de confeção do forno é também em aço inoxidável, assegurando durabilidade e resistência à corrosão.