

# 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 - Linha 700

### Informacoes do Produto

|               |            |                   |                    |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHMFB77AXL | <b>Modelo:</b>    | MFB77AXL           |
| <b>Marca:</b> | CLIMA      | <b>EAN:</b>       | N/D                |
| <b>Peso:</b>  | 82 kg      | <b>Dimensões:</b> | 700 x 714 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA    |
| <b>Modelo</b> | MFB77AXL |

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 queimadores com forno, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 28 kW. Dimensões: 700x714x850h mm.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial a Gás — Fogão a Gás com Forno — Principais Vantagens

Este robusto fogão profissional foi cuidadosamente concebido para otimizar qualquer cozinha industrial, proporcionando versatilidade e eficiência. Equipado com quatro queimadores de chama autoestabilizadora, cada um oferece um controlo de potência excepcional, permitindo ajustar o calor desde um mínimo de 1,5 kW até um máximo de 7 kW, garantindo assim adaptação a diversas técnicas culinárias. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 assegura durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado de ambientes profissionais exigentes. A capacidade de usar painéis de grande diâmetro (até 40 cm) em cada boca de fogão maximiza a produtividade, enquanto as grelhas em ferro fundido esmaltado podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, simplificando os processos de limpeza.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção com quatro áreas de aquecimento e forno integrado é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha coletiva que necessite de um desempenho fiável e consistente. A sua capacidade de cozedura e versatilidade tornam-no perfeito para preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a assados e gratinados. A robustez da linha 700 garante que resiste ao uso intensivo diário, contribuindo para a eficiência e a excelência culinária do seu estabelecimento.

### Características Técnicas

| Característica           | Detalhe         |
|--------------------------|-----------------|
| Potência dos queimadores | 4 x 7,0 kW      |
| Potência total           | 28,0 kW         |
| Dimensões                | 700x714x850h mm |
| Peso                     | 82 kg           |

| Característica                 | Detalhe   |
|--------------------------------|---|
| Material da bancada            | Aço inoxidável AISI 18/10 (1 mm de espessura)   |
| Queimadores                    | Flex Burner com repartidor de chama em latão  |
| Range de potência de queimador | 1,5 kW a 7 kW (modulável)   |
| Grelhas para panelas           | Ferro fundido esmaltado (lavável na máquina de lavar loiça)   |
| Forno                          | Câmara de cozedura em aço inoxidável com base esmaltada, porta em aço inoxidável com parede dupla e cavidade isolante |
| Capacidade do forno            | Porta grelha para 3 GN 2/1 (forno estático) e 3 GN 1/1 (forno ventilado)  |

## Perguntas Frequentes

### Para que tipo de estabelecimentos este fogão é mais indicado?

Este fogão é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e cozinhas de catering que necessitam de um equipamento robusto e versátil para a preparação de um grande volume de alimentos. A sua construção industrial garante durabilidade e performance em ambientes exigentes.

### Posso controlar a intensidade da chama de cada queimador?

Sim, cada queimador possui um sistema *Flex Burner* que permite modular a potência desde 1,5 kW até 7 kW, oferecendo controlo preciso para diferentes tipos de cozinhados. Esta flexibilidade é crucial para otimizar os resultados culinários diariamente.

### As grelhas são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado foram concebidas para serem facilmente removíveis e laváveis na máquina de lavar loiça, o que simplifica significativamente a manutenção e garante uma higiene impecável. A manutenção não poderia ser mais prática e rápida.

### Qual o material de construção principal deste equipamento?

O fogão é fabricado com uma bancada em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura e um forno em aço inoxidável, assegurando alta resistência à corrosão, durabilidade e conformidade com as normas sanitárias de cozinhas profissionais. Esta construção sólida é pensada para uma longa vida útil.

### Qual é a capacidade do forno e é ventilado?

O forno possui capacidade para 3 grelhas GN 2/1 no modo estático e 3 grelhas GN 1/1 no modo ventilado, oferecendo espaço suficiente para diversas preparações simultaneamente. A opção de ventilação permite uma distribuição de calor mais uniforme para resultados de cozedura otimizados.