

# 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: 24/05/2026

*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 com Forno Extra Grande

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFB912FMXXL	<b>Modelo:</b>	MFB912FMXXL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	171 kg	<b>Dimensões:</b>	1000 x 700 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFB912FMXXL

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores de alta potência com forno extra grande, ideal para otimizar a confeitura em cozinhas profissionais de grande volume.

## Descricao Completa

### Fogão industrial a gás — Confeitura Potente — Principais Vantagens

Este robusto fogão a gás, equipado com seis queimadores de alta eficiência e um forno de grandes dimensões, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho, fiabilidade e versatilidade. Foi concebido para otimizar os processos de confeitura, permitindo o preparo de múltiplos pratos em simultâneo e com precisão. A integração de um forno industrial no equipamento facilita a gestão do espaço e dos recursos na sua cozinha.

A estrutura em aço inoxidável e os queimadores Flex Burner, com chama autoestabilizante, garantem não só uma distribuição uniforme do calor, mas também uma segurança acrescida e facilidade na manutenção. As grelhas em ferro fundido esmaltado são amovíveis e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, contribuindo para uma higiene impecável e uma vida útil prolongada do equipamento.

### Aplicações Profissionais

É um equipamento versátil que se adapta perfeitamente a uma vasta gama de operações gastronómicas, desde restaurantes de alta cozinha a estabelecimentos de restauração rápida, cantinas hospitalares e refeitórios empresariais. A sua capacidade de confeitura intensiva permite servir um elevado número de clientes, mantendo sempre a qualidade e a eficiência. O forno extra grande é um trunfo valioso para assados, gratinados e para manter alimentos quentes.

As dimensões generosas e a potência dos queimadores permitem a utilização de panelas e frigideiras de grande diâmetro, ideais para preparar grandes volumes de alimentos, como sopas, cozidos ou estufados. Este aparelho torna-se um elemento central para cozinhas que necessitam de um desempenho contínuo e consistente, ajudando a sua equipa a maximizar a produtividade e a satisfazer as expectativas dos clientes.

### Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão Industrial a Gás com Forno
Número de Queimadores	6

<b>Potência dos Queimadores</b>	3 x 7,0 kW + 3 x 11,0 kW
<b>Potência do Forno a Gás</b>	10,0 kW
<b>Potência Total</b>	64,0 kW
<b>Dimensões do Forno (LxPxA)</b>	1000x700x300h mm
<b>Dimensões do Equipamento (LxPxA)</b>	1200x900x850h mm
<b>Peso</b>	171 kg
<b>Material da Bancada</b>	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm espessura)
<b>Material da Câmara de Cozedura</b>	Aço Inoxidável com base esmaltada
<b>Forno</b>	Forno a gás com queimador autoestabilizado, regulação termostática, válvula de segurança e termopar; ignição piezoelétrica.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de cocção deste fogão industrial?**

O fogão possui seis queimadores com potências variadas e um forno de grandes dimensões (1000x700x300h mm), ideal para cozinhas com elevado volume de produção.

### **É fácil limpar o equipamento após o uso?**

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são compatíveis com máquina de lavar loiça, e a superfície em aço inoxidável facilita a higiene diária.

### **Posso usar tabuleiros GN 2/1 no forno?**

Sim, o forno está preparado para suportar grelhas com 3 tabuleiros GN 2/1.

### **Este produto é adequado para que tipo de estabelecimento?**

Este equipamento é perfeito para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um equipamento robusto e versátil para a confeção de pratos diversos.

### **Como é controlada a temperatura do forno?**

A temperatura do forno a gás é regulada termostaticamente, com uma válvula de segurança e termopar para garantir a precisão e a segurança.