

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 com Forno da Linha 700 - 6 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB711AFGX	Modelo:	MFB711AFGX
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	125 kg	Dimensões:	560 x 630 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB711AFGX

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com seis queimadores e forno, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 39 kW, construção robusta em aço inoxidável.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este fogão com forno, concebido para cozinhas profissionais, oferece uma solução robusta e eficiente para o seu negócio. Com queimadores de alta flexibilidade, poderá ajustar a potência de forma precisa, garantindo uma confeitura perfeita para cada prato. A sua superfície de trabalho em aço inoxidável e as grelhas em ferro fundido esmaltado asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de cozinha movimentado.

Equipado com seis queimadores potentes e um forno a gás integrado, este fogão industrial é ideal para operações de alto volume. A versatilidade na utilização de painéis de grande diâmetro e a câmara de cozedura do forno em aço inoxidável, com porta isolada, permitem uma ampla gama de preparações, desde cozinhados lentos a assados intensos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento profissional é perfeito para restaurantes que exigem fiabilidade e desempenho superior. Hotéis, refeitórios e qualquer cozinha com grandes volumes de produção beneficiarão da capacidade de cozedura multifuncional e da durabilidade que este forno a gás oferece. A sua construção robusta garante um funcionamento contínuo, mesmo nos picos de serviço mais exigentes.

Desde a preparação de refeições rápidas até à execução de pratos complexos, este fogão adapta-se a diversas necessidades culinárias. É uma escolha inteligente para chefs que procuram otimizar o espaço e a eficiência na cozinha, assegurando sempre resultados consistentes e de alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Queimadores	6 x 5,5 kW
Potência Forno a Gás	6,0 kW
Potência Total	39,0 kW
Dimensões Forno (AxFxH)	560x630x300 mm
Dimensões Gerais	1100x714x850h mm

Característica	Detalhe
Peso	125 kg
Superfície de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Grelhas	Ferro fundido esmaltado (lavável em máquina de lavar loiça)
Câmara de Cozedura Forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Porta Forno	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
Capacidade Forno	Grelha para 3 GN 2/1 (forno estático) / 3 GN 1/1 (forno ventilado)

Perguntas Frequentes

P: Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?

R: É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um equipamento robusto e versátil para a preparação de grandes volumes de alimentos.

P: Qual é a capacidade do forno e que tipo de tabuleiros pode acomodar?

R: O forno estático pode acomodar grelhas para 3 GN 2/1, enquanto o forno ventilado é compatível com 3 GN 1/1, oferecendo grande flexibilidade.

P: Os queimadores são fáceis de limpar?

R: Sim, os queimadores Flex Burner com chama autoestabilizante e o repartidor de chama em latão foram concebidos para facilitar a manutenção e limpeza.

P: A superfície de trabalho é resistente ao uso intenso?

R: Com uma encimera em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura, a superfície de trabalho é extremamente durável e resistente às exigências de uma cozinha profissional.

P: Este equipamento permite a utilização de painéis de grandes dimensões?

R: Sim, a disposição dos queimadores foi pensada para permitir a utilização de painéis com um diâmetro até 40 cm, proporcionando máxima flexibilidade culinária.