

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: 03/07/2026

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 XL

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB912FMGXXL	Modelo:	MFB912FMGXXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	173 kg	Dimensões:	1000 x 700 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB912FMGXXL

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores, com forno extra grande e queimadores Flex Burner, para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Fogão a Gás Profissional — Versatilidade e Potência

Este robusto fogão industrial a gás, com o seu forno de grandes dimensões, foi concebido para responder às exigências mais elevadas das cozinhas profissionais. A configuração de seis queimadores Flex Burner, que possuem repartidores de chama em latão e chama autoestabilizante, garante a máxima segurança na confeção e facilita os processos de manutenção. A capacidade de modular a potência de cada chama, desde um mínimo de 1,5 kW até um máximo de 11 kW, oferece flexibilidade para preparar uma vasta gama de pratos, desde ferveras lentas a frituras rápidas.

As grelhas de apoio em ferro fundido esmaltado são suficientemente robustas para suportar tachos e panelas até 40 cm de diâmetro, sendo também laváveis em máquina de lavar loiça, o que otimiza a higiene e a eficiência na sua operação. A superfície de trabalho em aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura assevera durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de um equipamento de confeção fiável e de alta performance. A combinação de seis queimadores potentes com um forno extra grande, disponível em versão a gás ou elétrica com grill, permite a preparação simultânea de diversos pratos, otimizando o fluxo de trabalho e a capacidade produtiva da sua equipa. É a solução perfeita para estabelecimentos que servem um grande volume de refeições e exigem equipamentos versáteis e robustos para o dia a dia.

Características Técnicas

Funcionalidade	Com Forno
Potência Queimadores	3 x 7,0 kW + 3 x 11,0 kW
Potência Forno a Gás	10,0 kW
Potência Forno Elétrico	5,0 kW

Potência Total	64,0 kW
Voltagem (V)	400 V
Dimensões Forno (LxPxA)	1000x700x300h mm
Dimensões Globais (LxPxA)	1200x900x850h mm
Peso	173 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner oferecem uma versatilidade excepcional, permitindo modular a potência da chama para se adaptar a diferentes tipos de confeitaria, desde o lume brando ao aquecimento intenso, o que otimiza a qualidade dos seus pratos.

Este fogão é fácil de limpar?

Sim, a bancada em aço inoxidável e as grelhas em ferro fundido esmaltado são projetadas para facilitar a limpeza diária, sendo as grelhas laváveis em máquina de lavar louça, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene.

Posso utilizar o forno a gás e os queimadores simultaneamente?

Sim, o design deste equipamento permite a utilização independente ou simultânea dos seis queimadores e do forno, maximizando a sua capacidade de confeitaria e eficiência operacional.

Que tipo de panelas e tachos podem ser utilizados neste fogão industrial?

As grelhas robustas são concebidas para suportar uma ampla variedade de utensílios, incluindo panelas e tachos com diâmetro até 40 cm, proporcionando grande flexibilidade na escolha dos seus equipamentos de cozinha.

Este fogão é adequado para cozinhas de grande volume?

Absolutamente. Com seis queimadores de alta potência e um forno extra grande, este fogão é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de grande volume, garantindo rapidez e eficiência na preparação de múltiplas refeições.