

# 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



## Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores 22 kW Sobremesa

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFB77TXS	<b>Modelo:</b>	MFB77TXS
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	50 kg	<b>Dimensões:</b>	700 x 714 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFB77TXS

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores, potência total de 22 kW. Ideal para uso profissional em restauração. Construção robusta e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Fogão industrial a gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este queimador a gás foi concebido para o ambiente profissional exigente, oferecendo uma solução de cozinha robusta e eficiente para o seu espaço. Com quatro queimadores potentes, permite uma cozedura versátil e de alta performance, ideal para gerir múltiplos pratos em simultâneo. A sua construção em aço inoxidável confere durabilidade e resistência, garantindo um investimento seguro e de longo prazo para o seu negócio.

Equipado com queimadores Flex Burner, este equipamento assegura uma distribuição uniforme da chama e um controlo preciso da potência, desde 1,5 kW a 5,5 kW por queimador, adaptando-se a qualquer necessidade culinária. A limpeza é simplificada graças às grelhas em ferro fundido esmaltado que podem ser lavadas na máquina, otimizando o tempo e a higiene na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este fogão profissional é uma adição indispensável para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de cozimento fiável e potente. A sua capacidade de manusear frigideiras de grande diâmetro (até 40 cm) torna-o adequado para a preparação de grandes volumes de alimentos, essencial em serviços de catering e refeitórios. É perfeito para operações de cozinha de linha 700 onde o espaço e a eficiência são cruciais.

A versatilidade dos seus queimadores permite desde o dourar delicado de molhos até a fervura rápida de grandes panelas, atendendo às diversas exigências da culinária gourmet e tradicional. Este modelo, com a sua construção robusta, é também uma escolha excelente para escolas de culinária e cantinas, onde a durabilidade e a facilidade de manutenção são fatores chave.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Instalação</b>	Sobremesa
<b>Número de Queimadores</b>	4
<b>Potência por Queimador</b>	1,5 kW - 5,5 kW (modulável)
<b>Potência Total</b>	22,0 kW

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	700x714x250h mm
<b>Peso</b>	50 kg
<b>Material da Bancada</b>	Aço Inox AISI 18/10 de 1 mm
<b>Material Grelhas</b>	Ferro Fundido Esmaltado
<b>Compatibilidade com Panelas</b>	Até 40 cm de diâmetro

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a gama de potência dos queimadores?**

Cada queimador oferece uma potência modulável, variando de um mínimo de 1,5 kW a um máximo de 5,5 kW, proporcionando flexibilidade para diferentes métodos de confeção.

### **Este fogão pode ser utilizado com panelas de grande dimensão?**

Sim, a disposição dos queimadores foi projetada para acomodar panelas com diâmetro até 40 cm, ideal para cozinhar grandes quantidades.

### **As grelhas são fáceis de limpar?**

As grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis em máquina de lavar loiça, o que facilita significativamente a manutenção e a higiene diária.

### **Qual o material da bancada de trabalho?**

A bancada de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, garantindo robustez e durabilidade para uso contínuo.

### **É possível integrar este fogão em linhas de cozinha existentes?**

Sim, o design deste fogão permite uma fácil alinhamento com outros elementos de cozinha da série 700, através de tapajuntas, para uma instalação coesa e profissional.