

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 Elétrico Ventilado

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB77FEVXL	Modelo:	MFB77FEVXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	83 kg	Dimensões:	560 x 630 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB77FEVXL

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 queimadores com forno elétrico ventilado, ideal para cozinhas profissionais. Potência e versatilidade garantidas.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás com forno — Fogão com Forno — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo das cozinhas profissionais, este fogão industrial de alta performance combina a potência do gás com a versatilidade de um forno elétrico ventilado, garantindo uma confeitura eficiente e uniforme. A robustez da sua construção em aço inoxidável e a facilidade de manutenção fazem desta cozinha a solução ideal para os ambientes mais exigentes, contribuindo para uma maior produtividade e organização.

A flexibilidade é assegurada pelos queimadores com chama autoestabilizante e repartidor em latão, que permitem modular a potência desde um mínimo de 1,5 kW até 7 kW. Esta amplitude de controlo térmico é crucial para diversas aplicações culinárias, desde cozeduras lentas a frituras rápidas, e a sua conceção permite a utilização de panelas e tachos com diâmetro até 40 cm, otimizando o espaço de trabalho na bancada superior em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura.

O forno elétrico integrado, com câmara de cocção em aço inoxidável e base esmaltada, oferece um sistema ventilado que distribui o calor de forma homogénea, ideal para assados, gratinados e para manter alimentos quentes. A sua capacidade de acomodar 3 tabuleiros GN 1/1 (forno ventilado) ou 3 tabuleiros GN 2/1 (forno estático), juntamente com a porta de parede dupla com cavidade isolante, resulta em economia energética e controlo preciso da temperatura. Cada detalhe foi pensado para maximizar a durabilidade e simplificar a rotina, desde as grelhas em ferro fundido esmaltado laváveis na máquina de lavar loiça até à alinhamento preciso dos elementos através de tampas de juntas, sublinhando a qualidade e inteligência do sistema.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer instalação de restauração que procure uma solução completa de confeitura, capaz de lidar com grandes volumes de produção. Desde a preparação de pratos principais que exigem o controlo exato da chama, até a conclusão de assados no forno ventilado, a sua versatilidade adapta-se a diferentes estilos de cozinha e necessidades de ementa. A alta potência dos queimadores e a eficiência do forno garantem resultados consistentes, mesmo durante os períodos de maior afluência de clientes, tornando-o um pilar fundamental para qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência total dos queimadores	4 x 7,0 kW
Potência do forno elétrico	2,6 kW
Potência total	28,0 kW
Voltagem	230 V
Dimensões internas do forno (AxPxh)	560x630x300 mm
Dimensões gerais (AxPxh)	700x714x850h mm
Peso	83 kg
Material da bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Material da câmara de cocção do forno	Aço inoxidável com base esmaltada
Capacidade do forno (Estático)	3 tabuleiros GN 2/1
Capacidade do forno (Ventilado)	3 tabuleiros GN 1/1

Perguntas Frequentes

Qual a flexibilidade de potência dos queimadores a gás?

Cada queimador oferece uma ampla gama de potência, modulável de 1,5 kW até um máximo de 7 kW, providenciando flexibilidade excepcional para diversas técnicas de cocção.

É possível utilizar painéis grandes neste fogão industrial?

Sim, a disposição inteligente dos queimadores permite acomodar painéis com diâmetro até 40 cm, otimizando o espaço de cocção e a eficiência na cozinha.

O forno elétrico é adequado para que tipo de preparações culinárias?

O forno ventilado é ideal para assados uniformes e para manter alimentos quentes, enquanto a base esmaltada e a capacidade para tabuleiros GN (até 3 GN 1/1 em modo ventilado) o tornam perfeito para uma vasta gama de pratos.

A limpeza do equipamento é prática para o dia a dia?

Sem dúvida. As grelhas em ferro fundido esmaltado são removíveis e laváveis em máquina de lavar loiça, e a bancada em aço inoxidável facilita a higienização, assegurando a manutenção de elevados padrões.

Este equipamento é indicado para quais estabelecimentos profissionais?

Devido à sua robustez, capacidade e versatilidade, este fogão é uma escolha excelente para cozinhas de restaurantes, hotéis e outras operações de restauração com alta demanda, que valorizam tanto a eficiência como a durabilidade.