

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: 04/07/2026

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 - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB77FGXS	Modelo:	MFB77FGXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	560 x 630 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB77FGXS

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores Flex Burner de alta potência e forno integrado. Linha 700. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás combina robustez superior com a versatilidade de múltiplos queimadores e um forno integrado, ideal para as exigências da cozinha moderna. Concebido com queimadores Flex Burner, garante uma distribuição de chama autoestabilizante, otimizando a segurança e facilitando a manutenção diária. A capacidade de modular a potência de cada chama, entre 1,5 kW e 5,5/7 kW, proporciona a flexibilidade necessária para diversas técnicas de confeção, desde o lume muito brando até ao saltear intenso, adaptando-se perfeitamente aos ritmos acelerados de restaurantes e hotéis. A sua construção em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura durabilidade e resistência à corrosão, enquanto as grelhas em ferro fundido esmaltado são fáceis de limpar, podendo ir à máquina de lavar loiça.

Aplicações Profissionais

Integrar um equipamento de confeção deste calibre na sua cozinha profissional significa elevar a capacidade de produção e a qualidade dos pratos confeccionados. É a solução perfeita para estabelecimentos de restauração que necessitam de um sistema de cozedura de alto desempenho, capaz de gerir um elevado volume de serviço. Operar este fogão é simplificado, otimizando o fluxo de trabalho e permitindo que a sua equipa se concentre na criação culinária. O forno, com capacidade para tabuleiros GN 2/1 ou GN 1/1, oferece a flexibilidade de assar ou gratinar, expandindo as possibilidades do seu ementa. Este versátil equipamento é indispensável para chefes que procuram eficiência e consistência.

Características Técnicas

Potência dos Queimadores	4 x 5,5 kW
Potência do Forno a Gás	6,0 kW
Potência Total	28,0 kW
Dimensões Internas do Forno (AxFxH)	560x630x300 mm
Dimensões do Equipamento	700x714x850h mm

Peso	90 kg
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Material do Forno	Aço Inoxidável (câmara) com base esmaltada
Grelhas	Ferro Fundido Esmaltado
Capacidade do Forno	3x GN 2/1 (estático) e 3x GN 1/1 (ventilado)

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de cozedura?

O fogão é versátil, ótimo para cozedura a gás com queimadores moduláveis, permitindo desde lume brando a cozeduras intensas. O forno integrado adiciona capacidade para assar, gratinar ou aquecer, tornando-o um equipamento multifuncional para qualquer cozinha profissional.

Qual é a capacidade do forno e que tipo de tabuleiros utiliza?

O forno tem uma capacidade generosa para tabuleiros GN 2/1 no modo estático e tabuleiros GN 1/1 no modo ventilado. Esta flexibilidade adapta-se às necessidades da sua confeção, garantindo um aproveitamento máximo do espaço e compatibilidade com os acessórios padrão da indústria.

As grelhas dos queimadores são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado foram concebidas para facilitar a limpeza e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Esta característica contribui para a manutenção da higiene na cozinha e poupa tempo precioso à sua equipa.

Qual a durabilidade esperada da bancada?

A bancada é fabricada em aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura, um material de alta qualidade e resistência. Este garante uma excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, mesmo em ambientes de utilização intensiva como cozinhas profissionais.

Posso utilizar painéis de grandes dimensões nos queimadores?

Sim, a disposição dos queimadores foi pensada para permitir a utilização de painéis com diâmetro até 40 cm. Esta organização otimiza o espaço da superfície de cozedura e oferece uma maior flexibilidade na escolha dos seus utensílios, crucial para produções maiores.