

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



Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores 2x7 kW Sobremesa

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHMFB74TXL | Modelo: | MFB74TXL |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 30 kg | Dimensões: | 400 x 714 x 250 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | MFB74TXL |

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de bancada, com 2 queimadores de 7 kW cada. Ideal para cozinhas profissionais, oferece controlo de chama e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Fogão a Gás Profissional — Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás, com dois queimadores de alta potência, foi concebido para otimizar a eficiência e a segurança em ambientes de cozinha intensiva. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto os queimadores Flex Burner com chama autoestabilizante oferecem um controlo preciso da temperatura, essencial para a confeção de uma vasta gama de pratos. É a solução ideal para cozinhas que exigem desempenho e fiabilidade.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este fogão de bancada adapta-se a qualquer cozinha que precise de um equipamento compacto e potente. A sua versatilidade permite cozinhar em painéis de grande dimensão, tornando-o indispensável para a preparação de refeições em grande escala. A sua equipa vai apreciar a facilidade de uso e a segurança durante as operações diárias.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------------|---|
| Tipo de Equipamento | Fogão a Gás de Sobremesa |
| Número de Queimadores | 2 |
| Potência por Queimador | 7 kW |
| Potência Total | 14 kW |
| Regulação de Potência | 1,5 kW a 5,5/7 kW (modular) |
| Material dos Queimadores | Latão com repartidor de chama autoestabilizante |
| Dimensão Máxima da Panela | 40 cm de diâmetro |
| Grelhas de Apoio | Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina de lavar loiça |

| Característica | Detalhe |
|---------------------|-----------------------------------|
| Material da Bancada | Aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm |
| Dimensões (LxPxA) | 400x714x250 mm |
| Peso | 30 kg |

Perguntas Frequentes

1. Posso utilizar este fogão com diferentes tipos de gás?

Este equipamento é geralmente configurado para um tipo específico de gás (natural ou propano/butano). Recomendamos verificar as especificações técnicas detalhadas ou consultar o manual do produto para confirmar a compatibilidade e a necessidade de kits de conversão.

2. As grelhas de ferro fundido são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas de ferro fundido esmaltado são projetadas para serem lavadas facilmente, inclusive em máquinas de lavar loiça, o que simplifica significativamente a manutenção e a higiene na sua cozinha profissional.

3. É possível instalar este fogão em qualquer bancada?

Sendo um modelo de sobremesa, este fogão é projetado para ser colocado sobre uma bancada existente. Certifique-se de que a superfície de apoio é resistente ao calor e estável para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.

4. Qual é a dimensão máxima de panela que posso usar?

O design dos queimadores e da sua disposição permite a utilização de panelas com até 40 cm de diâmetro, oferecendo grande flexibilidade para cozinhar em grandes quantidades.

5. A potência dos queimadores é ajustável?

Sim, cada queimador Flex Burner permite uma regulação de potência modular, variando de 1,5 kW a 7 kW, o que lhe confere um controlo preciso para diferentes necessidades de confeção, desde lume brando a fervura rápida.