

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: 02/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão Forno a Gás Industrial 4 Queimadores 900 MAGISTRA PLUS

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB98FGXXS	Modelo:	MFB98FGXXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	106 kg	Dimensões:	540 x 700 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB98FGXXS

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores Flex Burner e forno integrado. Design robusto em aço inox, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão a Gás e Forno — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial, parte da série Magistra Plus 900, está equipado com quatro queimadores a gás Flex Burner, concebidos para oferecer desempenho superior e modulação de potência adaptável a várias necessidades culinárias. A construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais. O forno integrado representa uma solução completa, permitindo assar e gratinar com precisão.

A tecnologia dos queimadores com repartidor de chama em latão assegura uma distribuição uniforme do calor e uma chama autoestabilizante, otimizando a segurança e simplificando a manutenção. A versatilidade na utilização de panelas de até 40 cm de diâmetro, juntamente com as grelhas em ferro fundido esmaltado laváveis na máquina de lavar loiça, oferece uma eficiência operacional ímpar. Este equipamento é a base para qualquer cozinha que procure excelência na confeitaria.

O forno incorporado, com a sua câmara de cocção em aço inoxidável e porta de parede dupla com cavidade isolante, garante uma cozedura eficiente e controlada. A regulação termostática da temperatura e o acendimento piezoelétrico contribuem para um ambiente de trabalho mais prático e seguro, enquanto o suporte para grelhas GN 2/1 otimiza a organização do espaço de preparação. Um forno industrial versátil, apto para uma vasta gama de iguarias.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes que exigem potência e versatilidade na sua linha de confeitaria, este fogão com forno a gás é uma peça central em cozinhas de hotelaria, refeitórios e estabelecimentos de restauração rápida. A sua configuração de quatro queimadores permite preparar múltiplos pratos simultaneamente, enquanto o forno adjacente é ideal para assados, pão e gratinados.

Em cozinhas de grande volume, a robustez e a facilidade de limpeza do equipamento são cruciais. Este modelo proporciona uma solução completa para chefes que procuram eficiência e controlo preciso da temperatura, tanto no fogão como no forno, otimizando os processos de cozinha diários e a produtividade.

A capacidade de adaptação a diferentes recipientes e a possibilidade de cozedura modular tornam-no imprescindível para hotéis e cantinas que servem um vasto leque de clientes. É uma mais-valia incontornável para qualquer estabelecimento que pretenda oferecer uma ementa variada e de alta qualidade aos seus comensais.

Características Técnicas

Potência Queimadores	4 x 5,5 kW
Potência Forno a Gás	7,0 kW
Potência Total	29,0 kW
Dimensões Forno	540x700x300h mm
Dimensões Globais	800x900x850h mm
Peso	106 kg

Perguntas Frequentes

1. Este equipamento é adequado para que tipo de cozinhas profissionais?

Este fogão com forno é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de uma solução completa e robusta para confeção e assados com alta demanda.

2. Quais são as principais vantagens dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner oferecem uma potência modulável e uma chama autoestabilizante, garantindo maior flexibilidade e segurança durante a cozedura, além de uma manutenção facilitada.

3. É possível utilizar painéis de grandes dimensões neste fogão?

Sim, a disposição dos queimadores foi pensada para acomodar painéis com diâmetro até 40 cm, proporcionando vasta adaptabilidade nas preparações culinárias.

4. As grelhas de apoio são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina de lavar loiça, o que simplifica e agiliza o processo de limpeza na sua cozinha.

5. Qual o sistema de controlo de temperatura do forno?

O forno a gás dispõe de regulação termostática para um controlo preciso da temperatura, equipado com válvula de segurança e termopar para uma operação segura e eficiente. Existe também uma versão de forno elétrico para maior versatilidade.