

# 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 4 Queimadores c/ Forno Elétrico - Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMFB98FEXL	<b>Modelo:</b>	MFB98FEXL
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	106 kg	<b>Dimensões:</b>	540 x 700 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MFB98FEXL

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores de alta potência e forno elétrico integrado.  
Eficiência e durabilidade para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Concebido para a alta gastronomia, este fogão a gás de quatro queimadores com forno elétrico incorporado é a solução ideal para cozinhas profissionais que demandam performance e versatilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e fácil higiene, suportando o ritmo acelerado de qualquer serviço. A capacidade de modulação da chama confere máxima flexibilidade na confecção, desde o lume mais delicado até à fervura intensa.

A eficiência energética é um ponto crucial para qualquer estabelecimento, e esta unidade foi desenvolvida com isso em mente. Os queimadores Flex Burner, com chama autoestabilizada, distribuem o calor de forma uniforme, otimizando o consumo de gás. O forno elétrico, por sua vez, oferece controlo preciso de temperatura, essencial para assados e gratinados perfeitos. A combinação de gás e eletricidade num só equipamento maximiza o espaço e as capacidades culinárias.

## Fogão industrial a gás — Fogão Gás Elétrico — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Cocção:** Quatro queimadores a gás de alta potência (2x 7kW + 2x 11kW) e um forno elétrico de 6 kW, perfeitos para qualquer técnica culinária.
- **Controlo Preciso:** Ajuste da potência dos queimadores e regulação termostática do forno com duplo controlo, superior e inferior, para os resultados desejados.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado com bancada em aço AISI 18/10 de 1 mm e câmara de cocção em aço inoxidável, assegurando uma vida útil prolongada.
- **Facilidade de Manutenção:** Grelhas em ferro fundido esmaltado e queimadores com repartidor de chama em latão, facilitando a limpeza e a manutenção diária.
- **Otimização do Espaço:** Um equipamento combinado que oferece múltiplas funções ocupando uma área compacta na sua cozinha.

## Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é indispensável em restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que necessite de um desempenho fiável e consistente. A sua capacidade de lidar com diversas tarefas em simultâneo, desde ferver e saltear a assar e gratinar, torna-o um pilar operacional para chefes de cozinha e empreendedores que procuram otimizar a sua produção.

Perfeito para estabelecimentos que valorizam a combinação de diferentes métodos de aquecimento para preparar uma ementa variada. A durabilidade e as características de segurança integradas garantem tranquilidade e conformidade com as normas exigentes do setor hoteleiro.

## Características Técnicas

<b>Potência Queimadores</b>	2 x 7,0 kW + 2 x 11,0 kW
<b>Potência Forno Elétrico</b>	6,0 kW
<b>Potência Total</b>	36,0 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Dimensões Forno</b>	540x700x300h mm
<b>Dimensões Globais</b>	800x900x850h mm
<b>Peso</b>	106 kg
<b>Material da Bancada</b>	Aço AISI 18/10 (1 mm)
<b>Grelhas</b>	Ferro fundido esmaltado
<b>Suporte de Grelha Forno</b>	3 GN 2/1

## Perguntas Frequentes

- **Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e refeitórios que exigem um equipamento versátil e de alta capacidade para atender à procura diária. A sua robustez é ideal para ambientes profissionais exigentes.

- **Como funciona o sistema de chama modulável?**

Os queimadores Flex Burner permitem ajustar a potência da chama desde um mínimo de 1,5 kW até 11 kW, proporcionando flexibilidade para cozinhar uma vasta gama de pratos com precisão. Isso garante que cada receita receba o calor ideal.

- **O forno elétrico possui controlo de temperatura independente?**

Sim, o forno elétrico está equipado com regulação termostática da temperatura e duplo controlo, tanto na resistência superior quanto na inferior, para uma confeção mais flexível e resultados consistentes. Esta funcionalidade é crucial para assados delicados.

- **As grelhas dos queimadores são fáceis de limpar?**

Absolutamente. As grelhas em ferro fundido esmaltado são concebidas para serem laváveis em máquina de lavar loiça, facilitando significativamente a manutenção e garantindo a higiene do equipamento após cada utilização.

- **Qual o material de construção da bancada de trabalho?**

A bancada de trabalho é fabricada em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para uma cozinha profissional.