

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: 24/05/2026

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 - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB98FGXL	Modelo:	MFB98FGXL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	106 kg	Dimensões:	540 x 700 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB98FGXL

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores Flex Burner e forno a gás integrado, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 43 kW.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, oferecendo uma solução completa para as suas necessidades de confeitura. Com quatro queimadores Flex Burner de latão, possui potências moduláveis para uma flexibilidade máxima, desde o lume brando de 1,5 kW até aos poderosos 11 kW, garantindo uma cozedura precisa e segura. A superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 18/10 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando este fogão a escolha perfeita para ambientes exigentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha coletiva que necessite de desempenho e fiabilidade. A capacidade de usar panelas de grande diâmetro (até 40 cm) em todos os bicos, em conjunto com o forno a gás integrado, otimiza o espaço e a eficiência na sua área de trabalho. A sua construção pensada para a juxtaposição de módulos permite uma integração perfeita na sua linha de trabalho, criando um ambiente de cozinha coeso e funcional para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência dos Queimadores	2 x 7,0 kW + 2 x 11,0 kW
Potência do Forno a Gás	7,0 kW
Potência Total	43,0 kW
Dimensões do Forno	540x700x300h mm
Dimensões Globais	800x900x850h mm
Peso	106 kg
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina de lavar louça

Característica	Detalhe
Queimadores	Flex Burner com repartidor de chama em latão, chama autoestabilizante
Superfície de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

Este fogão industrial aceita painelas de grande diâmetro?

Sim, o design dos queimadores permite a utilização de painelas com diâmetro até 40 cm, ideal para confeções de grandes volumes em cozinhas com elevada produção.

É fácil de limpar e manter?

Com certeza! As grelhas para o suporte das painelas são em ferro fundido esmaltado e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. A superfície de trabalho em aço inoxidável também facilita significativamente a limpeza diária, promovendo a higiene na cozinha.

Qual a flexibilidade de potência dos queimadores?

Os queimadores Flex Burner oferecem uma ampla gama de potência modulável, desde um mínimo de 1,5 kW até um máximo de 11 kW, proporcionando controlo preciso para diferentes tipos de confeções, desde o brasear suave à fervura rápida.

Este equipamento é adequado para integrar numa linha de cozinha existente?

Sim, este fogão foi concebido para alinhamento por justaposição, o que permite uma fácil integração e adaptabilidade com outros módulos da Linha 900, criando uma estação de trabalho coesa e eficiente.

O forno a gás dispõe de controlo de temperatura?

Sim, o forno a gás está equipado com regulação termostática da temperatura, complementada por uma válvula de segurança e termopar, assegurando um controlo fiável e resultados consistentes na cozedura dos alimentos.