

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores 5,5 kW c/ Forno

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB94AXXS	Modelo:	MFB94AXXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	48 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB94AXXS

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 2 queimadores de alta potência (5,5 kW cada) e forno integrado, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de confeitaria centraliza a versatilidade e a eficiência numa única estrutura, ideal para operações de cozinha exigentes. Os seus queimadores de alto desempenho com chama autoestabilizada garantem uma distribuição de calor uniforme e segura, essenciais para uma cocção precisa. A facilidade de manutenção é um diferencial, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a longevidade do investimento.

O fogão oferece uma gama de potência modulável, permitindo o controlo total sobre o processo culinário, desde lume brando até calor intenso, adaptando-se a diversas receitas e necessidades. A capacidade de utilizar painéis de grande diâmetro (até 40 cm) aumenta a flexibilidade e a produtividade da sua cozinha.

Complementarmente, integramos um forno industrial que expande as possibilidades de confeitaria. Seja a gás ou elétrico, cada opção foi concebida para oferecer controlo termostático de temperatura e segurança, garantindo resultados perfeitos em todas as utilizações. É a solução perfeita para chefs que procuram fiabilidade e desempenho superior.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume, este equipamento é a espinha dorsal para qualquer operação culinária que exija potência e versatilidade. A sua construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura durabilidade e conformidade com os mais altos padrões de higiene.

Perfeito para a preparação de pratos diversos, desde guisados a alta temperatura até assados em forno, adaptando-se a qualquer ementa. A estrutura permite uma arrumação harmoniosa com outros módulos de cozinha, criando um ambiente de trabalho fluido e eficiente, crucial para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais. A sua equipa de cozinheiros vai apreciar a robustez e o design ergonómico deste fogão.

Características Técnicas

Potência Queimadores	2 x 5,5 kW
----------------------	------------

Potência Total	11,0 kW
Dimensões	400x900x850h mm
Peso	48 kg

Perguntas Frequentes

Qual a gama de potência dos queimadores?

Cada queimador oferece uma gama de potência modulável, variando de 1,5 kW a 5,5 kW, ou de 2 kW a 11 kW para os queimadores de maior capacidade, proporcionando máxima flexibilidade para diferentes necessidades de confeção.

Que tipo de panelas podem ser utilizadas?

O design das grelhas e a disposição dos queimadores permitem a utilização de panelas com um diâmetro até 40 cm, ideal para grandes volumes de confeção em cozinhas profissionais. As grelhas são em ferro fundido esmaltado e podem ser lavadas em máquina.

Quais são as opções de forno incluídas?

O equipamento está disponível com forno a gás, caracterizado por um queimador de 7 kW com chama autoestabilizada e ignição piezoelétrica, ou com forno elétrico, que dispõe de resistências blindadas para um controlo de temperatura superior e flexibilidade com duplo comando.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o design dos queimadores Flex Burner com repartidor de chama em latão facilita a limpeza e manutenção. As grelhas para suporte de panelas são laváveis em máquina de lavar loiça, e a bancada de trabalho em aço inoxidável AISI 18/10 simplifica a higiene diária.

É adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este fogão industrial é ideal para cozinhas que operam com alta demanda, como restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios e qualquer outro estabelecimento que exija equipamento robusto, eficiente e versátil para a preparação diária de alimentos.