

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 2x5,5 kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB74TXS	Modelo:	MFB74TXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	400 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB74TXS

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de sobremesa, 2 queimadores de 5,5 kW, linha 700. Flexibilidade e robustez para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Potência e Flexibilidade — Principais Vantagens

Este equipamento compacto é a solução ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, mas que exigem desempenho elevado. A robustez da construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para o ritmo acelerado da restauração. Os queimadores Flex Burner, com repartidor de chama em latão autoestabilizante, oferecem segurança e modulação de potência de 1,5 kW a 5,5/7 kW, permitindo a confecção de uma vasta gama de pratos com precisão e eficiência. A grelha em ferro fundido esmaltado, lavável em máquina, otimiza o trabalho, tornando-o perfeito para as necessidades da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Uma placa de confecção a gás é um investimento inteligente para qualquer estabelecimento no setor da hotelaria, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares e refeitórios. A capacidade de utilizar panelas até 40 cm de diâmetro, combinada com a potência modulável dos focos, torna este módulo versátil para sopas, estufados, molhos e diversas preparações que exigem controlo térmico apurado. A sua construção duradoura e os materiais de alta qualidade asseguram um desempenho consistente mesmo sob uso intensivo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Fogão a Gás de Sobremesa
Potência dos Queimadores	2 x 5,5 kW
Potência Total	11,0 kW
Dimensões (LxPxA)	400x714x250h mm
Peso	30 kg
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm espessura)

Característica	Detalhe
Material das Grelhas	Ferro Fundido Esmaltado
Diâmetro Máximo de Panela	40 cm
Queimadores	Flex Burner com repartidor de chama em latão
Modulação de Potência	1,5 kW a 5,5/7 kW por queimador

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner possuem um repartidor de chama em latão com autoestabilização, o que garante maior segurança na confecção e simplifica significativamente a manutenção do equipamento.

Posso usar as grelhas na máquina de lavar loiça?

Sim, as grelhas para o suporte das panelas são fabricadas em ferro fundido esmaltado e foram concebidas para serem lavadas comodamente na máquina de lavar loiça.

Qual o diâmetro máximo das panelas que posso usar?

O design deste fogão industrial permite a utilização de panelas com um diâmetro até 40 cm, assegurando versatilidade para diversas necessidades culinárias.

Este fogão é adequado para espaços pequenos?

Com um design de sobremesa, este fogão é perfeito para cozinhas profissionais que precisam otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de confecção.

A bancada suporta uso intenso?

A bancada de trabalho é construída em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, conferindo-lhe uma resistência excepcional e durabilidade para suportar as exigências de uma cozinha industrial.