

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: 23/05/2026

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 5,5kW com Forno

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFB74AXS	Modelo:	MFB74AXS
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	41 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFB74AXS

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 2 queimadores e forno incorporado, ideal para cozinhas profissionais. Potência total de 11 kW.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Cozinha Profissional — Robustez e Eficiência

Concebido para ambientes de cozinha exigentes, este fogão a gás industrial combina potência e durabilidade, assegurando uma performance fiável. Os seus queimadores inovadores proporcionam uma distribuição uniforme do calor, otimizando o processo de confeção em cada uso, enquanto a sua estrutura em aço inoxidável garante longevidade e fácil higienização.

Equipado com um forno estático integrado, este equipamento versátil permite não só cozinhar e aquecer, mas também assar com precisão. A versatilidade dos queimadores, com chama autoestabilizante, permite uma modulação da potência de 1,5 kW a 5,5 kW, adaptando-se perfeitamente a diversas necessidades culinárias. É a solução ideal para operações que exigem um controlo térmico rigoroso e consistência nos resultados.

Aplicações Profissionais

Este fogão profissional foi projetado para responder às exigências de cozinhas industriais, restaurantes movimentados, cantinas e espaços de catering. A sua capacidade de suportar painéis de grande diâmetro (até 40 cm) torna-o um recurso inestimável para a preparação de grandes quantidades de alimentos. A facilidade de limpeza das grelhas em ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina, melhora significativamente a higiene geral do espaço de trabalho.

A sua construção robusta e o design funcional são uma mais-valia para negócios que procuram maximizar a produtividade sem comprometer a qualidade dos pratos servidos. A segurança é uma prioridade, com todas as características concebidas para uma operação segura e eficiente em qualquer instalação profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Número de Queimadores	2
Potência por Queimador	5,5 kW
Potência Total	11,0 kW

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x714x850h mm
Peso	41 kg
Material da Superfície	Aço AISI 18/10 (1 mm)
Material do Forno	Aço inoxidável (câmara), Base esmaltada (forno)
Forno	Estático ou Ventilado (3 GN 2/1 ou 3 GN 1/1)
Grelhas	Ferro fundido esmaltado, laváveis em máquina
Tipo de Gás	Propano/Butano ou Gás Natural

Perguntas Frequentes

1. Este fogão pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Sim, este fogão industrial é compatível com gás propano/butano, mas também pode ser configurado para gás natural, dependendo das necessidades específicas da sua instalação. Recomendamos que consulte o manual ou um técnico certificado para a conversão, se necessário.

2. Quais são as vantagens dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores Flex Burner possuem um distribuidor de chama em latão e são autoestabilizantes, o que permite uma confeitação mais segura e um processo de limpeza simplificado. Além disso, a potência pode ser modulada entre 1,5 kW e 5,5/7 kW, oferecendo grande flexibilidade para diferentes tipos de cozinhados e recipientes.

3. É possível utilizar painéis de grandes dimensões nos queimadores?

Com certeza. A disposição dos queimadores foi otimizada para acomodar painéis com diâmetro até 40 cm, tornando-o ideal para a confeitação de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais e restaurantes com grande afluência.

4. A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a limpeza é bastante simples. A superfície de trabalho é construída em aço inoxidável AISI 18/10, um material fácil de higienizar, e as grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina de lavar louça industrial, garantindo um ambiente limpo com manutenção mínima.

5. Que tipo de forno está incluído neste fogão?

Este modelo inclui um forno estático com câmara de confeitação em aço inoxidável e base esmaltada, compatível com 3 grelhas GN 2/1. Também possui uma versão de forno ventilado, que aceita 3 grelhas GN 1/1, oferecendo ainda mais opções de confeitação, desde assados a guisados.