

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás 4 Queimadores com Forno a Gás - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	AXMFB77FGXL	Modelo:	MFB77FGXL
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	MFB77FGXL

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 4 queimadores de 7kW e forno a gás GN 2/1. Construção premium em aço inox AISI 18/10. Ideal para restauração intensiva.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este fogão industrial de alta performance foi concebido para responder às exigências das cozinhas profissionais mais intensas. Equipado com queimadores Flex Burner em latão e chama autoestabilizadora, garante uma cozedura homogénea e máxima segurança operacional em todos os momentos.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste equipamento, apresentando queimadores com potência modulável que permitem transitar entre lume brando e potência máxima com total precisão. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura uma durabilidade superior e facilidade de higienização.

O forno a gás integrado, compatível com recipientes GN 2/1, amplia as possibilidades de confeção na mesma área de implantação, otimizando o fluxo de trabalho. As grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina, reduzindo o tempo dedicado à manutenção diária.

Aplicações

Ideal para restaurantes de médio e grande volume, hotéis e unidades de catering que operam na Linha 700. A disposição dos queimadores permite trabalhar confortavelmente com panelas de grandes dimensões, até 40 cm de diâmetro, sendo perfeito para a preparação simultânea de diversos pratos complexos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Queimadores Superiores	4 x 7,0 kW (Flex Burner)
Potência do Forno a Gás	6,0 kW
Potência Total	34,0 kW
Capacidade do Forno	3 x GN 2/1
Dimensões do Forno	560 x 630 x 300 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores	700 x 714 x 850 mm
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm)
Peso Líquido	90 kg

Perguntas Frequentes

As grelhas superiores podem ser lavadas na máquina?

Sim, as grelhas de suporte são fabricadas em ferro fundido esmaltado e podem ser lavadas na máquina de lavar loiça industrial.

Qual o tamanho máximo das panelas que posso utilizar?

A disposição estratégica dos queimadores permite o uso de panelas com diâmetro até 40 cm sem comprometer o espaço adjacente.

O forno permite a utilização de tabuleiros profissionais?

Sim, o forno está dimensionado para suportes de grelha GN 2/1, o padrão standard para gastronomia profissional.

Como funciona a segurança dos queimadores?

Todos os queimadores possuem válvulas de segurança com termopar e chama piloto protegida para evitar fugas acidentais de gás.