

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Fogão a Gás Profissional Linha 700 c/ 4 Queimadores e Forno Elétrico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AXMFB77FEVXL	<b>Modelo:</b>	MFB77FEVXL
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	MFB77FEVXL

### Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 4 queimadores de 7 kW cada e forno elétrico de 2,6 kW. Ideal para cozinhas HORECA. Dimensões: 700x714x850h mm.

## Descricao Completa

### Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás com forno elétrico da linha 700 foi concebido para responder às exigências elevadas de cozinhas industriais, restaurantes e hotéis. Os seus queimadores Flex Burner com distribuidor de chama em latão garantem uma cozedura eficiente e segura, com autoestabilização da chama para máxima fiabilidade.

A flexibilidade é assegurada pela ampla faixa de potência modulável de cada queimador, permitindo adaptar-se a diversas necessidades culinárias. Além disso, a robustez da bancada em aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura e as grelhas em ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina de lavar loiça, prometem durabilidade e facilidade de manutenção para um ambiente de trabalho B2B exigente.

O forno elétrico integrado, com resistências blindadas e controlo de temperatura duplo, oferece precisão incomparável no assar, tornando-o ideal para uma vasta gama de preparações. A câmara de cozedura em aço inoxidável com fundo esmaltado, combinada com uma porta de parede dupla isolada, otimiza o desempenho térmico e a eficiência energética, resultando em menor consumo e maior poupança para o seu negócio. Este equipamento cumpre as normas CE e HACCP, garantindo segurança e higiene.

### Aplicações

Este fogão é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional com alto volume de produção que necessite de versatilidade e fiabilidade. É perfeito para cozer, fritar e assar em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência da sua cozinha.

A sua conceção robusta e de fácil manutenção torna-o adequado para ambientes que exigem limpeza e durabilidade constantes, como estabelecimentos de restauração de serviço contínuo e unidades hoteleiras com grande afluência de clientes. A sua capacidade de adaptação permite o uso de painéis de grande diâmetro, maximizando a produtividade.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Potência Total</b>	28,0 kW
<b>Queimadores Gás</b>	4 x 7,0 kW
<b>Forno Elétrico</b>	2,6 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões Forno (LxPxA)</b>	560x630x300 mm
<b>Dimensões Globais (LxPxA)</b>	700x714x850h mm
<b>Peso Líquido</b>	83 kg
<b>Composição da Bancada</b>	Aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura
<b>Grelhas dos Queimadores</b>	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina
<b>Câmara de Cozedura</b>	Aço inoxidável com fundo esmaltado
<b>Porta do Forno</b>	Parede dupla com cavidade isolante

## Perguntas Frequentes

### **Este fogão é adequado para uso em cozinhas com muito volume?**

*Sim, foi projetado especificamente para ambientes profissionais de alta demanda, como grandes restaurantes e hotéis, com queimadores potentes e uma estrutura robusta.*

### **A limpeza e manutenção são facilitadas?**

*Totalmente. As grelhas em ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina de lavar loiça e o design dos queimadores facilita a limpeza e a manutenção regular.*

### **Qual o tipo de ligação elétrica necessária para o forno?**

*O forno elétrico opera com uma tensão de 230 V, compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.*

### **É possível usar panelas grandes nos queimadores?**

*Sim, o design dos queimadores permite a utilização de panelas com diâmetro até 40 cm, proporcionando grande flexibilidade na confeção.*