

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AXMFB77FEXL	<b>Modelo:</b>	MFB77FEXL
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
--------------	--------

## Descricao Resumida

Fogão profissional a gás (4 queimadores de 7 kW) com forno elétrico (5.3 kW) da Linha 700. Dimensões 700x714x850h mm, ideal para cozinhas exigentes.

## Descricao Completa

### Principais Vantagens

Este fogão profissional de 4 queimadores a gás com forno elétrico é a solução ideal para cozinhas de alta exigência, como restaurantes, hotéis e refeitórios, combinando durabilidade, eficiência e flexibilidade na confeitura. Projetado para otimizar o fluxo de trabalho, permite uma gestão eficaz de múltiplas preparações em simultâneo.

Os queimadores Flex Burner, com chama autoestabilizadora em latão, garantem uma distribuição de calor uniforme e segura, essenciais para resultados culinários consistentes. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10, juntamente com grelhas laváveis na máquina de lavar loiça, simplifica a manutenção e assegura a longevidade do equipamento.

A versatilidade é um atributo chave, com queimadores que oferecem uma vasta gama de potências moduláveis para se adaptarem a diversas necessidades de confeitura. O forno elétrico integrado, com controlo de temperatura independente para as resistências superior e inferior, proporciona a máxima flexibilidade para cozinhar uma variedade de pratos com precisão.

Com a sua compatibilidade para painéis de grande diâmetro e suporte para tabuleiros GN 2/1, este equipamento é perfeitamente adequado para operações de grande volume, contribuindo para a eficiência e produtividade de qualquer cozinha profissional.

### Aplicações

Perfeito para cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão que exigem flexibilidade no controlo da temperatura de confeitura. Ideal para hotéis e pousadas que necessitam de um equipamento robusto e versátil para preparar uma diversidade de pratos, desde sopas e molhos a assados e gratinados.

Adequado para refeitórios e serviços de catering que procuram uma solução eficiente e de alta capacidade para a confeitura diária de múltiplas refeições. A sua capacidade de acomodar painéis de

até 40 cm e tabuleiros GN 2/1 torna-o indispensável para operações que exigem grande volume de produção.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Queimadores a Gás</b>	4 x 7,0 kW Flex Burner com chama autoestabilizadora
<b>Material dos Queimadores</b>	Latão com distribuidor de chama
<b>Forno</b>	Elétrico, 5,3 kW, resistências blindadas e controlo duplo de temperatura
<b>Câmara de Cocção do Forno</b>	Aço inoxidável com fundo esmaltado
<b>Porta do Forno</b>	Aço inoxidável, parede dupla com cavidade isolante
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Potência Total</b>	28,0 kW
<b>Dimensões do Forno (LxPxA)</b>	560x630x300 mm
<b>Dimensões do Equipamento (LxPxh)</b>	700x714x850h mm
<b>Peso Líquido</b>	91 kg
<b>Material da Bancada</b>	Aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura
<b>Grelhas de Suporte</b>	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina de lavar loiça
<b>Capacidade do Forno</b>	Suporte de grade para 3 GN 2/1

## Perguntas Frequentes

### Qual a vantagem dos queimadores Flex Burner?

*Os queimadores Flex Burner possuem chama autoestabilizadora e distribuidor em latão, proporcionando segurança, maior eficiência energética e facilidade de limpeza, além de uma ampla modulação de potência para diversas técnicas culinárias.*

### **Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?**

*É ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento robusto e versátil para produção de médio a grande volume, garantindo qualidade e consistência na confeitura.*

### **O forno elétrico permite diferentes tipos de cocção?**

*Sim, o forno elétrico está equipado com resistências independentes (superior e inferior) e controlo termostático separado, o que permite uma flexibilidade máxima na confecção de diferentes tipos de pratos, desde assados a gratinados.*

## **Perguntas Frequentes**

### **Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste fogão profissional?**

*O fogão tem dimensões de 700x714x850h mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial prever espaço adicional para a ligação à rede de gás, elétrica e para permitir a circulação de ar adequada, conforme as normas de segurança para equipamentos de cozedura industriais.*

### **Quais são os requisitos de instalação para este fogão a gás com forno elétrico?**

*Este equipamento requer uma ligação à rede de gás natural ou propano (a confirmar no momento da instalação) e uma ligação elétrica de 400V para o forno. A instalação deve ser realizada por técnicos qualificados e respeitar todas as normas de segurança e regulamentos locais em vigor para cozinhas profissionais.*

### **Como se realiza a limpeza e manutenção dos queimadores e grelhas deste fogão?**

*As grelhas de suporte dos queimadores, fabricadas em ferro fundido esmaltado, podem ser facilmente removidas e lavadas na máquina de lavar loiça. Recomenda-se a limpeza regular dos queimadores com produtos desengordurantes não abrasivos e a verificação periódica de bloqueios para garantir a máxima eficiência.*

### **Este modelo inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica?**

*Sim, este fogão a gás com forno elétrico dispõe de uma garantia do fabricante para defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre a cobertura da garantia e os serviços de assistência técnica disponíveis, por favor, contacte o nosso apoio ao cliente ou consulte o manual do produto.*