

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 03/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

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

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	AXMFB77FEXS	<b>Modelo:</b>	MFB77FEXS
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

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

## Descrição Resumida

Fogão a gás profissional de 4 queimadores com forno elétrico integrado, ideal para hotelaria e restauração. Potência total de 22,0 kW. Dimensões: 700x714x850h mm.

## Descrição Completa

### Principais Vantagens

Este fogão profissional de quatro queimadores a gás com forno elétrico integrado foi projetado para cozinhas de alta exigência em hotelaria e restauração. Oferece controlo preciso e alta potência, assegurando o desempenho necessário para as operações diárias mais intensas.

Os queimadores Flex Burner, com chama autoestabilizadora, garantem uma distribuição de calor uniforme e segura, ideal para uma vasta gama de panelas e tachos, incluindo as de grandes dimensões. A robustez do aço inoxidável AISI 18/10 e o ferro fundido esmaltado das grelhas reforçam a durabilidade e a facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes profissionais movimentados.

O forno elétrico, com resistências blindadas e regulação termostática separada para aquecimento superior e inferior, proporciona uma flexibilidade excecional na cozedura, permitindo ajustar perfeitamente a temperatura para diferentes tipos de pratos.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e outros estabelecimentos HORECA que necessitam de um equipamento de cocção versátil e de alta capacidade. Adequado para operações de médio a grande volume, onde a eficiência e a rapidez são cruciais.

A sua configuração permite cozinhar em simultâneo diferentes preparações, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada produção diária de refeições. A robustez dos materiais garante uma longa vida útil mesmo sob uso contínuo e exigente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Queimadores	Flex Burner em latão, chama autoestabilizadora

Característica	Detalhe
Potência Queimadores (individual)	1,5 kW a 5,5/7 kW (Standard), 2 kW a 11 kW (Maxi)
Queimador Piloto	Baixo consumo, protegido no interior do queimador principal
Compatibilidade Painelas	Até 40 cm de diâmetro
Grelhas de Suporte	Ferro fundido esmaltado, laváveis na máquina
Bancada	Aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura
Câmara de Cozedura Forno	Aço inox com fundo esmaltado
Porta do Forno	Aço inox, parede dupla com cavidade isolante
Forno Elétrico	Resistências blindadas em aço inoxidável 6 kW, controlo termostático inferior/superior
Suporte de Rack Forno	Para 3 GN 2/1
Potência total (kW)	22,0
Tensão (V)	400
Dimensões Forno (LxPxA)	560x630x300 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	700x714x850 mm
Peso Líquido	91 kg

## Perguntas Frequentes

### Qual a potência individual dos queimadores Flex Burner?

Os queimadores standard têm uma faixa de potência modulável de 1,5 kW a 5,5/7 kW, enquanto os queimadores maxi oferecem de 2 kW a 11 kW para máxima flexibilidade na cozedura.

### Posso usar painelas de grande dimensão neste fogão?

Sim, a disposição inteligente dos queimadores permite a utilização de painelas com diâmetro até 40 cm, ideal para cozinhas profissionais com grandes volumes.

### Como é feita a limpeza das grelhas de suporte?

*As grelhas de suporte em ferro fundido esmaltado são facilmente removíveis e podem ser lavadas na máquina de lavar louça para uma higienização simples e eficiente.*

### **O forno elétrico permite diferentes modos de cozedura?**

*Sim, o forno elétrico está equipado com controlo termostático separado para as resistências inferior e superior, oferecendo grande flexibilidade para ajustar o método de cozedura conforme as necessidades dos pratos.*

## **Perguntas Frequentes**

### **Quais são as dimensões exatas deste fogão a gás profissional e do forno elétrico?**

*As dimensões totais do fogão são 700 mm (largura) x 714 mm (profundidade) x 850 mm (altura). A câmara interna do forno elétrico mede 560 mm (largura) x 630 mm (profundidade) x 300 mm (altura), proporcionando espaço amplo para tabuleiros GN 2/1. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente na sua cozinha profissional para uma instalação e operação adequadas.*

### **Quais os requisitos de instalação para o fogão a gás e forno elétrico, incluindo ligação a gás e elétrica?**

*O fogão requer uma ligação a gás para os 4 queimadores, com uma potência de 4 x 5,5 kW. O forno elétrico, por sua vez, necessita de uma ligação elétrica de 400 V e possui uma potência de 5,3 kW. A potência total do equipamento é de 22,0 kW. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento, em conformidade com as normas locais.*

### **Como se realiza a limpeza e manutenção dos queimadores e do forno para garantir a durabilidade do equipamento?**

*Os queimadores Flex Burner com distribuidor de chama em latão foram concebidos para facilitar a manutenção. As grelhas de suporte em ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina de lavar louça. A câmara de cocção do forno em aço inoxidável e o fundo esmaltado facilitam a limpeza. Recomenda-se a limpeza diária após a utilização com produtos adequados para aço inoxidável e a realização de manutenções periódicas por técnicos especializados para preservar a eficiência e a vida útil do equipamento.*

### **Este fogão a gás com forno elétrico inclui alguma garantia e que tipo de assistência técnica está disponível?**

*Todos os nossos equipamentos profissionais, incluindo este fogão a gás com forno elétrico, beneficiam da garantia legal em vigor. Para informações detalhadas sobre a cobertura da garantia, condições e assistência técnica disponível, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Dispomos de uma rede de assistência técnica para garantir o suporte necessário em caso de avaria ou necessidade de manutenção.*