

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: 09/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Fogão a gás 4 queimadores + forno eléctrico MFB98FEXL

Informações do Produto

SKU:	AXMFB98FEXL	Modelo:	MFB98FEXL
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	ARILEX
Modelo	MFB98FEXL

Descrição Resumida

Dados Técnicos

Potência do queimador kw: $2 \times 7,0 + 2 \times 11,0$

Forno eléctrico kw: 6,0

Potência kW: 36,0

Tensão (v): 400

Dimensões do forno: 540x700x300h mm

Dimensões: 800x900x850h mm

Peso unitário líquido: 106 kg

Descricao Completa

Características Técnicas

Os queimadores Flex Burner são equipados com distribuidor de chama em latão, com chama autoestabilizadora, para cozinhar com segurança e facilitar a manutenção

Cada queimador de 5,5/7 kW tem uma faixa de potência modulável de um mínimo de 1,5 kW a um máximo de 5,5/7 kW, cada queimador de 11 kW tem uma faixa de potência modulável de um mínimo de 2 kW a um máximo de 11 kW, para máxima flexibilidade

O queimador piloto de baixo consumo está protegido no interior do queimador principal

A disposição dos queimadores permite a utilização de panelas de até 40 cm de diâmetro

As grelhas de suporte de cada queimador em ferro fundido esmaltado podem ser lavadas na máquina de lavar loiça

A bancada é fabricada em aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura

Alinhamento de módulos por justaposição

A câmara de cocção é em aço inox com fundo esmaltado e a porta, também em aço inox, possui parede dupla com cavidade isolante

Forno a gás: e equipado com queimador de 7 kW (10 kW para forno maxi) com chama autoestabilizada; regulação termostática de temperatura com válvula de segurança e termopar; ignição do queimador piezoelétrico

Suporte de grade para 3 GN 2/1

Forno eléctrico: equipado com resistências blindadas em aço inoxidável de 6 kW colocadas na parte inferior e superior da câmara de cozedura; Regulação de temperatura termostática com controle duplo inferior/superior separado para máxima flexibilidade de cozimento

Suporte de rack para 3 GN 2/1