

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão a Gás Linha 700 c/ 6 Queimadores e Forno Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	AXMFB711AFEXL	Modelo:	MFB711AFEXL
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
--------------	--------

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 6 queimadores Flex Burner e forno elétrico. Potência total de 42,0 kW. Dimensões 1100x714x850h mm.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este fogão profissional, robusto e eficiente, foi concebido para o ritmo acelerado das cozinhas de hotelaria e restauração. Com seis queimadores a gás de alta potência e um forno elétrico integrado, garante versatilidade para as mais diversas preparações culinárias.

Os queimadores Flex Burner, com distribuidores de chama em latão e chama autoestabilizadora, proporcionam uma cozedura precisa e segura. A capacidade de modular a potência de 1,5 kW a 7 kW oferece controlo total, permitindo adaptação a qualquer tipo de confecção e otimizando o consumo energético.

A construção em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura durabilidade e fácil manutenção. As grelhas em ferro fundido esmaltado, aptas para máquina de lavar loiça, facilitam a limpeza e suportam panelas de até 40 cm de diâmetro, maximizando a produtividade.

Aplicações

Ideal para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, refeitórios industriais e cozinhas profissionais que exigem alta performance e fiabilidade. A combinação forno/fogão é perfeita para estabelecimentos com grande volume de produção, onde a rapidez e a qualidade são essenciais.

A aptidão para panelas de grande diâmetro torna-o adequado para produção em massa de caldos, molhos e cozinhados mais elaborados. O forno elétrico, preparado para 3 GN 2/1 (estático) e 3 GN 1/1 (ventilado), oferece capacidade para assados e gratinados, complementando as funções do fogão.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Queimador	6 x 7,0 kW

Característica	Detalhe
Potência Forno Elétrico	5,3 kW
Potência Total	42,0 kW
Tensão	400 V
Dimensões Forno (LxPxA)	560x630x300 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	1100x714x850h mm
Peso Líquido	128 kg
Material Estrutura	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm)
Material Grelhas	Ferro Fundido Esmaltado
Capacidade Forno	3 GN 2/1 (estático) e 3 GN 1/1 (ventilado)

Perguntas Frequentes

Qual a potência individual de cada queimador?

Cada queimador possui uma faixa de potência modulável entre 1,5 kW e 5,5/7 kW, o que confere grande flexibilidade para diversos tipos de cozedura.

As grelhas são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas de suporte são em ferro fundido esmaltado e podem ser lavadas diretamente na máquina de lavar loiça para uma higienização eficiente.

O forno elétrico possui alguma funcionalidade especial?

A câmara de cozedura do forno é em aço inoxidável com fundo esmaltado, e a porta de parede dupla com cavidade isolante otimiza a eficiência térmica. O suporte da grelha é compatível com 3 GN 2/1 (forno estático) e 3 GN 1/1 (forno ventilado).

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões exatas deste fogão a gás profissional e requisitos de espaço?

O fogão a gás profissional Linha 700 tem dimensões de 1100x714x850h mm. Recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação e manutenção, além de uma

área frontal livre para operação e limpeza.

Este fogão requer que tipo de instalação elétrica e de gás?

Este equipamento requer uma instalação elétrica trifásica de 400V para o forno elétrico, com uma potência de 5,3 kW, e uma ligação à rede de gás para os queimadores, com uma potência total de 42,0 kW. A instalação deve ser realizada por técnicos qualificados, seguindo as normas de segurança em vigor.

Como se realiza a limpeza e manutenção dos queimadores e do forno?

Os queimadores Flex Burner com distribuidor de chama em latão facilitam a limpeza. As grelhas de ferro fundido esmaltado são laváveis na máquina de lavar louça. O interior do forno em aço inoxidável pode ser limpo com produtos específicos para fornos, evitando abrasivos. Recomenda-se a limpeza diária e uma manutenção profissional periódica.

Quais são os acessórios incluídos com este fogão profissional?

O fogão inclui suportes de grelha para 3 GN 2/1 (forno estático) e 3 GN 1/1 (forno ventilado). Para mais acessórios compatíveis, como tabuleiros ou bases, consulte a nossa gama de produtos relacionados ou contacte-nos.