

# 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 rapido  
ao produto



## Fogão a gás 70 cm - com móvel MTPG77A

### Informacoes do Produto

|               |           |                |         |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| <b>SKU:</b>   | AXMTPG77A | <b>Modelo:</b> | MTPG77A |
| <b>Marca:</b> | ARILEX    | <b>EAN:</b>    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |         |
|---------------|---------|
| <b>Marca</b>  | ARILEX  |
| <b>Modelo</b> | MTPG77A |

### Descricao Resumida

## Dados Técnicos

Potência da placa kw: 1 x 9,0

Potência kW: 9,0

Dimensões:700x714x850h mm

Peso unitário líquido: 83 kg

## Descricao Completa

### Características Técnicas

A chapa de ferro fundido com 10 mm de espessura tem uma superfície de 40 dm<sup>2</sup> com anel central móvel

O aquecimento da placa é feito através de um queimador em aço de 9 kW, localizado sob o anel central, com ignição piezoelétrica e controle termostático

Nas versões com acionamento elétrico, a placa de cozimento, em aço macio com 15 mm de espessura, é única, mas possui 4 zonas de cozimento com controle independente

O tampo é fabricado em aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura

Alinhamento de elementos através de rufos

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

Forno a gás: equipado com queimador de 6 kW (8 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 5,3 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 grade para 3 GN 2/1