

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



Fogão a gás de bancada 4 queimadores MFB77TXL

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|----------|
| SKU: | AXMFB77TXL | Modelo: | MFB77TXL |
| Marca: | ARILEX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | ARILEX |
| Modelo | MFB77TXL |

Descricao Resumida

Dados Técnicos

Potência do queimador kw: 4 x 7,0

Potência kW: 28,0

Dimensões: 700x714x250h mm

Peso unitário líquido: 50 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