

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 de Mesa a Gás 2 Queimadores 8+8 Kw Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	CH6200B/1	Modelo:	6200B/1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 550 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6200B/1
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fogão profissional a gás com 2 queimadores de 8+8 kW, ideal para cozinhas industriais. Construção robusta em inox, inclui forno com guias GN1/1.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este queimador profissional de alta performance foi projetado para equipar cozinhas exigentes. Com dois queimadores potentes de coroa dupla, oferece o controlo térmico necessário para elaborar pratos complexos com precisão. A robustez da construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência a ambientes de uso intensivo.

A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, graças aos tabuleiros de gordura que cobrem integralmente a área de cocção. Além disso, as grelhas em ferro fundido, concebidas para acomodar panelas de grande porte, demonstram a sua versatilidade e capacidade de adaptação a diversas necessidades culinárias. É uma solução eficiente para otimizar os fluxos de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que requerem um equipamento fiável e de alto rendimento. Este modelo adapta-se perfeitamente a operações que demandam grande volume de produção e vario tipo de confeção, desde o salteado rápido à cozedura lenta. A sua versatilidade torna-o indispensável em qualquer cenário de cozinha comercial.

Pode ser utilizado para preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a estufados e guisados. A inclusão de um forno integrado com espaço para tabuleiros GN1/1 amplia as possibilidades, permitindo assar, gratinar ou manter alimentos quentes. É uma ferramenta multifuncional que otimiza o espaço e a eficiência.

Características Técnicas

Fogos	2
Potência do Fogo (individual)	8 + 8 kW
Potência Total	16,0 kW
Dimensões (LxPxA)	800x550x240 mm
Dimensões Interiores do Forno	506x418x375 mm

Capacidade do Forno	3 tabuleiros GN1/1 com 40 mm de altura
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Superfície de Trabalho e Painéis	Aço inoxidável AISI-304
Queimadores	Coroa dupla em latão, com termopar de segurança
Grelhas	Ferro fundido robusto
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Isolamento do Forno	Lã de vidro
Combustível (fornecido)	Gás propano - butano (inclui injetores para gás natural)

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás utilizado por este equipamento de cocção?

Este fogão é fornecido preparado para gás propano-butano, contudo, é acompanhado por injetores que permitem convertê-lo para gás natural, oferecendo flexibilidade de uso em diferentes configurações de cozinha.

É fácil de limpar após um serviço intenso?

Sim, a concepção com tabuleiros de gordura que cobrem toda a área de cozinha facilita grandemente a limpeza, recolhendo resíduos e derrames. A estrutura em aço inoxidável também contribui para uma higienização eficiente.

Posso utilizar panelas de diferentes tamanhos nas suas grelhas?

As grelhas em ferro fundido são robustas e foram desenhadas para acomodar uma ampla variedade de recipientes, desde as mais pequenas frigideiras aos maiores tachos utilizados em cozinhas profissionais.

Quais as vantagens de ter um forno incorporado neste sistema de aquecimento?

O forno incorporado sem válvula termostática e com grelhador a gás, além de ter interior esmaltado, permite assar, gratinar e manter alimentos quentes simultaneamente com a confeitura nos queimadores superiores. Isto otimiza o espaço e a eficiência operacional da sua cozinha.

A altura do fogo de bancada é ajustável?

Sim, o fogão possui pés fabricados em aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo uma adaptação perfeita à bancada de trabalho e proporcionando maior ergonomia para o utilizador.