

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores 8+8 kW c/ Armário Serie 550

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CH6200/1	<b>Modelo:</b>	6200/1
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	506 x 418 x 375 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	6200/1
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 2 queimadores com 8+8 kW de potência e armário, concebido em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial a Gás — Fogão a Gás Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da cozinha moderna, este equipamento de confeitaria oferece uma solução robusta e eficiente para o seu espaço de restauração. Graças à sua construção integral em aço inoxidável AISI-304, a durabilidade e a higiene estão asseguradas, essenciais para ambientes profissionais de alta rotação. Os queimadores de coroa dupla em latão, de alta potência, garantem uma distribuição de calor superior, permitindo uma cozedura precisa e uniforme para uma vasta gama de pratos. A inclusão de um termopar de segurança em cada queimador proporciona tranquilidade durante a operação contínua.

### Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de confeitaria potente e fiável. A presença de grelhas robustas em ferro fundido permite a utilização de panelas e caçarolas de grande dimensão, adaptando-se a diversos estilos culinários e volumes de produção. O forno incorporado, com capacidade para tabuleiros GN1/1, expande as possibilidades de menu, tornando-o perfeito tanto para assados como para a preparação de outros pratos que requeiram controlo de temperatura no interior. A sua adaptabilidade para gás propano-butano e gás natural, com injetores incluídos, oferece flexibilidade na instalação, independentemente do tipo de abastecimento disponível.

### Características Técnicas

Estrutura exterior	Aço inoxidável AISI-304
Superfície de trabalho, painéis e chaminés	Aço inoxidável AISI-304
Tabuleiros para gorduras	Aço inoxidável
Queimadores	Latão de coroa dupla com termopar de segurança
Grelhas	Ferro fundido robusto
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Forno	Queimadores tubulares, interior esmaltado, isolamento em lã de vidro

Medidas interiores do forno (LxPxA)	506x418x375 mm
Capacidade do forno	3 tabuleiros GN1/1 (40 mm altura)
Gás	Propano-butano (inj. para gás natural incluídos)
Potência Queimador 1	8 kW
Potência Queimador 2	8 kW
Potência Total	16,0 kW
Dimensões totais (LxPxA)	800x550x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade do forno e que tipo de tabuleiros utiliza?**

O forno tem uma capacidade para 3 tabuleiros GN1/1 com 40 mm de altura, proporcionando versatilidade para diversas preparações culinárias.

### **Este fogão é compatível com diferentes tipos de gás?**

Sim, o equipamento é fornecido para gás propano-butano e inclui injetores para conversão a gás natural, permitindo flexibilidade na instalação.

### **De que material são feitas as grelhas dos queimadores?**

As grelhas são fabricadas em ferro fundido robusto, garantindo durabilidade e estabilidade para suportar panelas e caçarolas de grande peso.

### **Como se processa a limpeza do fogão?**

O equipamento possui tabuleiros de gordura em aço inoxidável que cobrem toda a área de cozedura, facilitando a recolha de resíduos e a limpeza diária.

### **É possível ajustar a altura do fogão?**

Sim, os pés são fabricados em aço inoxidável e são reguláveis em altura, permitindo adaptar o fogão às necessidades ergonómicas da sua cozinha.