

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão de Mesa a Gás Serie 550 com 3 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	CH6300B/1	Modelo:	6300B/1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	506 x 418 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6300B/1
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fogão a gás industrial Serie 550 com 3 queimadores de alta potência, ideal para cozinhas profissionais. Inclui forno e pés reguláveis.

Descricao Completa

Placa de Confeção — Principais Vantagens

Este sistema de cozinhas a gás, pensado para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, distingue-se pela sua robustez e eficiência. A estrutura integralmente em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de alta exigência. Com três queimadores de dupla coroa de alta potência, a confeção de múltiplos pratos em simultâneo torna-se uma tarefa simples e rápida. A incorporação de termopares de segurança assegura um funcionamento fiável e seguro. Além disso, os pés reguláveis possibilitam uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a solução ideal para uma vasta gama de operações gastronómicas, desde restaurantes movimentados, hotéis com serviço de pequeno-almoço e refeições, a cantinas e refeitórios que necessitam de cozinhar grandes volumes. A sua versatilidade permite preparar uma diversidade de pratos, suportando o ritmo acelerado das cozinhas de hotelaria. Com o forno tubular incluído, os chefes podem assar e gratinar com precisão, expandindo as possibilidades culinárias. É uma peça central para qualquer unidade que procure equipamento fiável e de alto desempenho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de Trabalho	Aço inoxidável AISI-304
Painéis Laterais	Aço inoxidável AISI-304
Painéis de Controlo	Aço inoxidável AISI-304
Chaminés	Aço inoxidável AISI-304
Porta do Forno	Aço inoxidável AISI-304

Característica	Detalhe
Tabuleiros para Gorduras	Aço inoxidável
Queimadores	3 queimadores de dupla coroa em latão de alta potência com termopar de segurança
Potência por Queimador	8+8+8 kW
Grelhas	Ferro fundido, robustas, para panelas grandes
Tabuleiros de Gordura	Cobrem toda a área de cozedura para fácil limpeza
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Forno	Queimadores tubulares com interior esmaltado, isolado termicamente com lã de vidro
Válvula Termostática do Forno	Não incluída
Grelhador do Forno	A gás
Grelhas do Forno	Esmaltadas com guias em aço inoxidável, permite tabuleiros GN1/1
Puxador da Porta do Forno	Ergonómico e robusto em aço inoxidável AISI-304
Medidas Interiores do Forno (LxPxA)	506x418x375 mm
Capacidade do Forno	3 tabuleiros GN1/1 com 40 mm de altura
Abastecimento de Gás	Gás propano-butano (de série), inclui injetores para mudança para gás natural
Dimensões (LxPxA)	1200x550x240 mm
Potência Total	24,0 kW

Perguntas Frequentes

1. Quais são as vantagens dos queimadores de dupla coroa?

Os queimadores de dupla coroa oferecem uma distribuição de calor mais uniforme e potente, permitindo um controlo preciso da temperatura e um cozinhado mais eficiente para diversos tipos de alimentos, desde fervuras rápidas a lume brando.

2. Este fogão pode ser utilizado com gás natural?

Sim, o equipamento é fornecido de série com preparação para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para que possa ser convertido para gás natural, oferecendo flexibilidade energética aos estabelecimentos.

3. Que tipo de panelas ou caçarolas podem ser utilizadas nas grelhas?

As grelhas robustas em ferro fundido são concebidas para acomodar uma vasta gama de caçarolas, incluindo as de grandes dimensões, garantindo estabilidade e segurança durante a confeção diária.

4. Qual é a capacidade do forno para tabuleiros GN?

O forno possui capacidade para 3 tabuleiros Gastronorm GN1/1 com 40 mm de altura, o que é ideal para assar, gratinar ou manter alimentos quentes em cozinhas com elevada produção.

5. A limpeza do fogão é prática?

Sim, a superfície de trabalho em aço inoxidável e os tabuleiros de gordura que cobrem toda a área de cozimento foram concebidos para facilitar a limpeza e manutenção, garantindo assim elevado nível de higiene no seu espaço.