

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 3 Queimadores Série 550 com Forno

Informacoes do Produto

SKU:	CH6300/1	Modelo:	6300/1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	506 x 418 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6300/1
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 3 queimadores com forno, ideal para cozinhas profissionais.
Estrutura em aço inox. 1200x550x850h mm.

Descricao Completa

Fogão a Gás — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da cozinha profissional moderna, este equipamento a gás oferece uma combinação excepcional de durabilidade, eficiência e desempenho. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão, enquanto os queimadores de coroa dupla em latão, com termopar de segurança, garantem uma confeção precisa e segura. Perfeito para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de produção, este fogão industrial é uma adição valiosa para qualquer ambiente culinário de alta demanda.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento de cozedura torna-o ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais. Desde restaurantes movimentados e hotéis de grande escala a cantinas institucionais e negócios de catering, a sua capacidade de manusear grandes caçarolas e a potência dos seus queimadores são cruciais para a preparação eficiente de grandes volumes de alimentos. O forno integrado, com capacidade para tabuleiros GN1/1, expande ainda mais as suas funcionalidades, permitindo assar, gratinar e manter alimentos quentes simultaneamente com a cozedura no disco.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de trabalho, painéis, chaminés, porta do forno	Aço inoxidável AISI-304
Tabuleiros para gorduras	Aço inoxidável
Queimadores	3 queimadores de coroa dupla em latão, com termopar de segurança
Potência dos queimadores	8+8+8 Kw

Característica	Detalhe
Potência total	24,0 Kw
Grelhas	Ferro fundido robustas
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Forno	Queimadores tubulares, interior esmaltado, isolado termicamente com lã de vidro
Forno	Grelhador a gás
Grelhas de forno	Esmaltadas com guias em aço inoxidável, capacidade para tabuleiros GN1/1
Puxador da porta do forno	Em aço inoxidável AISI-304, ergonómico e robusto
Medidas interiores do forno	506x418x375 mm
Capacidade do forno	3 tabuleiros GN1/1 (40 mm de altura)
Gás fornecido de série	Propano-butano, com injetores para gás natural
Dimensões (LxPxA)	1200x550x850h mm

Perguntas Frequentes

1. Este fogão pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Sim, o equipamento é fornecido com gás propano-butano de série, mas inclui injetores para que possa ser facilmente convertido para gás natural, oferecendo flexibilidade de utilização de acordo com as necessidades da sua cozinha.

2. Qual a capacidade do forno e que tipo de tabuleiros aceita?

O forno tem uma capacidade interna generosa de 506x418x375 mm, permitindo acomodar até 3 tabuleiros GN1/1 com 40 mm de altura. As grelhas esmaltadas com guias em aço inoxidável facilitam a inserção e remoção dos tabuleiros.

3. É fácil de limpar?

Sim, a sua construção integral em aço inoxidável, incluindo a superfície de trabalho e os tabuleiros para gorduras que cobrem toda a área de cozimento, foi pensada para simplificar a limpeza diária, garantindo a máxima higiene na sua restauração.

4. Os queimadores oferecem controlo preciso da temperatura?

Os queimadores de coroa dupla em latão são de alta potência e estão equipados com um termopar de segurança, o que permite um controlo eficiente e preciso do calor durante a cozedura, essencial para diversos pratos.

5. Quais as dimensões gerais deste fogão industrial?

Com dimensões de 1200mm de largura, 550mm de profundidade e 850mm de altura, o tamanho desta unidade foi cuidadosamente considerado para se integrar bem em cozinhas profissionais com espaço otimizado, sem sacrificar a funcionalidade.