

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



Fogão a Gás Profissional c/ Forno GN1/1, 3 Queimadores 28,5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CH6301/1	Modelo:	6301/1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	506 x 418 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6301/1
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Série 550 com 3 queimadores e forno GN1/1. Potência total de 28,5 kW para alta performance em cozinhas industriais.

Descricao Completa

Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este fogão a gás com forno, pertencente à Série 550, é uma solução robusta e eficiente para cozinhas de restauração, aliando alta performance a uma construção duradoura em aço inoxidável. Concebido para suportar o ritmo intenso do dia a dia, este fogão comercial e o seu forno incorporado otimizam o espaço na sua área de trabalho, permitindo um fluxo de confeção mais ágil e produtivo.

As suas grelhas em ferro fundido de grande resistência acomodam tachos e panelas de dimensões variadas com total segurança, assegurando uma distribuição de calor uniforme. A inclusão de tabuleiros para recolha de gorduras simplifica significativamente a limpeza pós-serviço, contribuindo para manter os mais elevados padrões de higiene e funcionalidade na sua copa.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas industriais, hotéis e restaurantes de média ou grande dimensão que procuram um equipamento versátil e fiável. A sua capacidade de forno para tabuleiros GN1/1 faz deste fogão uma escolha excelente para a preparação de uma vasta gama de pratos, desde assados a guisados, com total controlo e eficiência energética.

O design com pés reguláveis em altura adapta-se facilmente a diferentes ambientes e requisitos operacionais, garantindo estabilidade e ergonomia para a sua equipa de cozinha. Este conjunto de fogão e forno é uma mais-valia incontornável para qualquer estabelecimento que preze a qualidade e a rapidez na confeção dos alimentos.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de Trabalho/Painéis/Porta Forno	Aço inoxidável AISI-304
Tabuleiros Gorduras	Aço inoxidável
Queimadores	3 queimadores de coroa dupla em latão c/ termopar de segurança (8 kW + 8 kW + 8 kW)

Grelhas	Ferro fundido robusto
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Tipo de Forno	A gás, queimadores tubulares, interior esmaltado
Isolamento do Forno	Lã de vidro
Grelhador do Forno	A gás
Grelhas Forno	Esmaltadas com guias em aço inoxidável
Capacidade do Forno	3 tabuleiros GN1/1 (40 mm altura)
Medidas Interiores do Forno (LxPxA)	506x418x375 mm
Potência do Forno	4,5 kW
Potência Total	28,5 kW
Dimensões (LxPxA)	1200x550x850 mm
Gás	Propano-Butano (injetores para gás natural incluídos)

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?

É perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos de restauração de média a grande capacidade, onde a robustez e a eficiência são cruciais.

Qual o tipo de gás utilizado por este fogão?

O equipamento é fornecido de série para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade na escolha da fonte de energia.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e os tabuleiros para recolha de gorduras, que cobrem toda a área de confeção, facilitam imenso o processo de limpeza e manutenção diária, garantindo a higiene da sua cozinha.

O forno tem alguma característica de poupança de energia?

Sim, o forno está termicamente isolado com lã de vidro, o que contribui para uma maior eficiência energética e para a redução dos custos operacionais no seu negócio.

Quais as dimensões e a capacidade do forno?

O forno possui dimensões interiores de 506x418x375 mm (LxPxA) e tem capacidade para 3 tabuleiros GN1/1, permitindo a confeção de grandes volumes de alimentos de forma simultânea.