

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás Linha 700 com 2 Queimadores 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHFO7N200B	Modelo:	FO7N200B
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	506 x 662 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	FO7N200B
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 2 queimadores e forno integrado, potência total de 10,5 kW, ideal para cozinhas profissionais de linha 700.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este queimador a gás foi concebido para cozinhas profissionais exigentes, combinando robustez e eficiência. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais em qualquer ambiente de restauração. Os discos de chama dupla em latão, equipados com termopar de segurança e chama piloto, asseguram um controlo preciso da temperatura e a máxima segurança durante a confeção dos seus pratos. As grelhas em ferro fundido de alta resistência permitem acomodar recipientes de grande dimensão, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Um aparelho a gás como este é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés a hotéis e refeitórios que procuram uma solução de cozinha potente e fiável. A capacidade de utilizar grandes caçarolas e a flexibilidade entre gás propano-butano e gás natural tornam-no versátil para diversas necessidades culinárias. A limpeza do aparelho é simplificada pelos tabuleiros de recolha de gorduras que cobrem toda a área de cozedura, um aspeto fundamental para manter os padrões de higiene elevados exigidos na restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de trabalho, painéis laterais, painéis de controlo, chaminés e porta do forno	Aço inoxidável AISI-304
Tabuleiros para gorduras	Aço inoxidável
Queimadores	Coroa dupla em latão, com termopar de segurança e chama piloto

Característica	Detalhe
Grelhas	Ferro fundido robusto, para grandes caçarolas
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Fornos	Queimadores tubulares, interior esmaltado, isolamento térmico com lã de vidro
Grelhas do forno	Esmaltadas, com guias em aço inoxidável
Puxador da porta do forno	Ergonómico e robusto em aço inoxidável AISI-304
Medidas interiores do forno	506x662x375 mm
Capacidade do forno	6 tabuleiros GN1/1 ou 3 tabuleiros GN2/1 (40 mm altura)
Fornecimento de gás	De série com propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Quantidade de fogos	2
Potência total	10,5 kW
Dimensões (LxPxA)	400x730x280 mm

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás utilizado por este fogão?

O aparelho vem configurado para gás propano-butano de origem, mas inclui os injetores necessários para que possa ser facilmente convertido para gás natural, adaptando-se às necessidades da sua cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI-304 e os tabuleiros de recolha de gorduras que cobrem toda a área de cozedura facilitam a limpeza diária, garantindo a máxima higiene com o mínimo esforço.

Posso utilizar panelas e frigideiras de grande porte?

Com certeza. As grelhas robustas em ferro fundido foram especificamente desenhadas para suportar e acomodar caçarolas e panelas de grandes dimensões, ideal para a produção em cozinhas com volume elevado.

Os pés são ajustáveis?

Sim, o fogão possui pés em aço inoxidável que podem ser regulados em altura. Esta característica permite um nivelamento perfeito da superfície de trabalho, mesmo em pisos irregulares, garantindo estabilidade e ergonomia.

Existe um forno integrado e qual a sua capacidade?

Este modelo inclui um forno com queimadores tubulares e interior esmaltado, isolado termicamente com lã de vidro. Oferece uma capacidade de 6 tabuleiros GN1/1 ou 3 tabuleiros GN2/1, ideal para otimizar o espaço e a eficiência na confeitaria.