

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás com Forno Série 900, 6 Queimadores

### Informacoes do Produto

|               |          |                   |                    |
|---------------|----------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | CH9600/3 | <b>Modelo:</b>    | 9600/3             |
| <b>Marca:</b> | CLIMA    | <b>EAN:</b>       | N/D                |
|               |          | <b>Dimensões:</b> | 506 x 662 x 375 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Modelo</b> | 9600/3 |
| <b>Marca</b>  | CLIMA  |

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás, Série 900. Seis queimadores de alta potência e forno integrado compatível com tabuleiros GN. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### fogão industrial a gás — Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás da Série 900, equipado com seis queimadores robustos e um forno integrado, é a espinha dorsal para qualquer cozinha de alta exigência. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os queimadores de coroa dupla em latão oferecem um controlo preciso da chama, essencial para a confeção de pratos complexos. Projetado para suportar o rigor do uso intensivo, este equipamento proporciona eficiência energética através do isolamento térmico do forno, otimizando o seu investimento a longo prazo.

A superfície de trabalho, painéis laterais e portas do forno em aço inoxidável AISI-304 reforçam a resistência à corrosão e facilitam a limpeza diária, um fator crucial em ambientes de restauração. As grelhas em ferro fundido acomodam utensílios de grande volume, garantindo estabilidade e distribuição uniforme do calor. Além disso, os pés ajustáveis em altura permitem uma perfeita adaptação a qualquer espaço de trabalho, assegurando a ergonomia para a sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios e todas as cozinhas profissionais que demandam equipamentos de confeção de alto desempenho. A capacidade do forno para tabuleiros GN1/1 ou GN2/1 torna-o versátil para diversas preparações, desde assados a guisados, respondendo às necessidades de ementas variadas. A sua construção robusta garante a fiabilidade necessária para o serviço contínuo, tornando-o um parceiro indispensável no dia a dia da sua cozinha.

### Características Técnicas

|   |   |
|---|---|
| <b>Estrutura</b>                        | Aço inoxidável  |
| <b>Superfície de Trabalho e Painéis</b> | Aço inoxidável AISI-304   |
| <b>Queimadores</b>                      | 6 queimadores de coroa dupla em latão com termopar de segurança |

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Potência dos Queimadores</b>  | 2x8 kW, 1x4,5 kW, 3x6 kW  |
| <b>Potência Total</b>            | 38,5 kW   |
| <b>Forno</b>                     | Queimadores tubulares, interior esmaltado, isolamento térmico com lã de vidro |
| <b>Medidas Interior do Forno</b> | 506x662x375 mm (LxPxA)  |
| <b>Capacidade do Forno</b>       | 6 tabuleiros GN1/1 ou 3 tabuleiros GN2/1 (40 mm altura)                       |
| <b>Grelhas do Forno</b>          | Esmaltadas com guias em aço inoxidável  |
| <b>Pés</b>                       | Aço inoxidável, reguláveis em altura  |
| <b>Dimensões Gerais</b>          | 1200x900x900 mm (LxPxA)   |
| <b>Gás</b>                       | Pré-arranjado para propano/butano, injetores para gás natural incluídos       |

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual o tipo de gás utilizado neste fogão industrial?

Este fogão vem de série preparado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação. A mudança é simples e permite adaptar o equipamento à infraestrutura existente na sua cozinha.

### 2. Quais as dimensões internas do forno e que tipo de tabuleiros aceita?

O interior do forno mede 506x662x375 mm (largura x profundidade x altura). Foi desenhado para acomodar até 6 tabuleiros GN1/1 ou 3 tabuleiros GN2/1 com 40 mm de altura, o que é ideal para otimizar a sua produção culinária.

### 3. A limpeza do equipamento é fácil?

Sim, a limpeza é simplificada graças aos tabuleiros de gordura em aço inoxidável que cobrem toda a área de cozedura e à superfície de trabalho e painéis em aço inoxidável AISI-304. Estes materiais são resistentes e fáceis de higienizar, o que é crucial em qualquer ambiente de restauração.

### 4. Os pés deste fogão são ajustáveis?

Sim, o fogão possui pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura. Esta característica permite um nivelamento perfeito da unidade e uma adaptação ergonómica ao espaço de trabalho da sua cozinha, garantindo estabilidade e conforto no uso.

### 5. O forno é eficientemente isolado para poupança de energia?

Sim, o forno está termicamente isolado com lã de vidro, o que contribui significativamente para a poupança de energia. Este isolamento ajuda a manter a temperatura interna de forma mais eficaz, reduzindo os custos operacionais a longo prazo e aumentando a sustentabilidade do seu negócio.