

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão A Gás De 6 Bocas Com Forno Elétrico Estático Gn2/1 Fundo 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHELFU711AFE	<b>Modelo:</b>	ELFU711AFE
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	ELFU711AFE

### Descricao Resumida

Nº de fogos: Seis (6)

Potência de fogo (kilowatts): 3x3,5 + 3x6

Tensão: 400 Volts

Peso: 120 quilogramas

Volume: 1 (metros cúbicos)

Dimensões: 1100x718x850 (LxPxA) milímetros

Potência de Forno (kilowatts): 5,3

## Descrição Completa

São concebidos e fabricados em Itália pelo maior fabricante mundial de fogões industriais, com mais de meio século de experiência

São fabricados em aço inoxidável com um design prático e moderno

Este material confere-lhes grande qualidade e resistência, para além de facilitar a limpeza e a manutenção da higiene, uma vez que não é poroso

Possui uma superfície de trabalho embutida e estanque em aço inoxidável AISI 304 de 1 mm com cantos arredondados que evitam que os líquidos transbordem, facilitando as tarefas de limpeza

Os seus 6 queimadores amovíveis em aço fundido esmaltado de 3,5 e 6 kW oferecem uma chama auto-estabilizadora para uma cozedura segura, também com a opção de ignição eléctrica e facilitam a manutenção

Possui uma grelha de apoio em aço lavável na máquina de lavar louça

Fundo amovível para facilitar a limpeza da zona por baixo do aparelho

Compartimento técnico traseiro para facilitar a ligação aos serviços

Os pés em aço inoxidável são reguláveis em altura, o que permite o ajuste perfeito à altura de trabalho

Câmara do forno com parede dupla em aço inoxidável e fundo esmaltado

Porta de parede dupla em aço inoxidável com isolamento térmico

O forno a gás tem um queimador de 6 kW com chama auto-estabilizadora, controlo termostático da temperatura e válvula de segurança com termopar

A versão de forno eléctrico tem 5,3 kW (estático) ou 2,6 kW (ventilado) com elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável colocados na parte inferior e superior da câmara de cozedura

Além disso, a temperatura termostática com controlo separado da temperatura inferior/superior permite a máxima flexibilidade de cozedura