

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Móvel Base com Forno a Gás 6,46 kW 1200x790x550h mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9FRG02	Modelo:	EMPPLS9FRG02
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	93 kg	Dimensões:	1200 x 790 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9FRG02

Descricao Resumida

Móvel base robusto com forno a gás de 6,46 kW, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade GN2/1, 1200x790x550 mm. Eficiência e controlo total.

Descricao Completa

Forno a gás industrial — Forno Industrial — Principais Vantagens

Este mobiliário base com forno industrial a gás oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. Projetado para otimizar o espaço e o desempenho, o fogão com forno garante uma confeitura uniforme e controlada, essencial para a qualidade dos seus pratos. A sua construção durável e o design prático tornam-no um ativo indispensável para qualquer estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas profissionais que exigem equipamentos de alta performance. A possibilidade de usar capacidade GN2/1 torna este forno de convecção particularmente versátil para diversas preparações culinárias, desde assados a guisados, garantindo sempre resultados excelentes. Perfeito para estabelecimentos que necessitam de um forno fiável e potente para o seu dia a dia.

Características Técnicas

Profundidade	900 mm
Tipo de Energia	Gás
Capacidade	GN2/1
Tensão	-
Potência	6,46 kW
Peso	93 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x790x550 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de energia utilizado por este forno?

Este forno utiliza gás como fonte de energia, proporcionando um aquecimento rápido e eficiente, ideal para uso contínuo em ambientes profissionais. É uma solução económica e de alto desempenho para a sua cozinha.

2. Quais as dimensões e capacidade interna do equipamento?

O forno possui dimensões de 1200x790x550 mm (AxFxH) e uma capacidade robusta para tabuleiros GN2/1, permitindo cozinhar grandes volumes de alimentos. Ideal para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha.

3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o equipamento está dotado de queimadores tubulares com válvula termostática, o que permite um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de confeção. Garante resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

4. Qual o nível de eficiência energética deste forno?

Este forno é isolado termicamente com lã de vidro, garantindo uma alta eficiência e um significativo consumo energético reduzido. Contribui para a sustentabilidade e para a poupança nos custos operacionais do seu negócio.

5. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este modelo?

Este modelo é particularmente benéfico para restaurantes de grande porte, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de um forno a gás de alta potência e fiabilidade. A sua construção robusta foi pensada para o uso intensivo diário.