

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Industrial a Gás 6,46 kW Linha 700 Istambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7FRG01	Modelo:	EMPPLS7FRG01
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	71 kg	Dimensões:	800 x 620 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7FRG01

Descricao Resumida

Forno industrial a gás de 6,46 kW, otimizado para cozinhas profissionais, com isolamento térmico para alta eficiência energética e capacidade GN2/1.

Descricao Completa

Forno Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente representa uma solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o seu processo de confeção. Concebido para oferecer alta performance, minimiza o consumo de energia graças ao seu isolamento térmico avançado. É a escolha perfeita para cozinhas profissionais exigentes que necessitam de fiabilidade e resultados consistentes diariamente.

Com queimadores tubulares de alto desempenho, este forno industrial a gás garante uma distribuição uniforme do calor para um cozinhado perfeito, permitindo preparar uma vasta gama de pratos com precisão. A sua construção e design pensados para o ambiente de restauração asseguram durabilidade e facilidade de manutenção, características essenciais para qualquer operação comercial.

O aparelho vem equipado com duas grelhas em aço inoxidável, proporcionando uma flexibilidade superior na utilização do espaço interno, seja para assar, gratinar ou aquecer alimentos. O investimento neste equipamento traduz-se em eficiência operacional e na capacidade de servir os seus clientes com uma qualidade superior.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional é inegavelmente adequado para uma variedade de ambientes na restauração e hotelaria. Em cozinhas de restaurantes, é excelente para assar grandes quantidades de carne ou vegetais. Para pastelarias, o controlo preciso da temperatura é crucial para cozer massas e sobremesas com perfeição. O seu design robusto permite que seja igualmente utilizado em estabelecimentos de catering e hotéis com alta demanda.

Para além disso, a sua configuração com capacidade GN2/1 torna-o versátil para a preparação de diversos pratos em tabuleiros gastronómicos, fundamental para otimizar os processos em linhas de buffet ou para preparação de grandes eventos. A versatilidade deste equipamento assegura excelência culinária em qualquer cenário que exija um elevado volume de confeção.

Características Técnicas

Característica	Valor
Fundo	700 mm
Tipo	Gás
Capacidade	GN2/1
Potência (kW)	6,46
Peso	71 kg
Dimensões (AxFxH)	800x620x550 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna deste forno industrial?

Este forno possui uma capacidade para tabuleiros gastronorm GN2/1, o que o torna apto para cozinhar grandes porções e é ideal para cozinhas profissionais.

Este equipamento é adequado para padarias e pastelarias?

Sim, o controlo termostático dos queimadores permite uma cocção precisa, sendo perfeitamente adequado para cozer pão, bolos e outras iguarias de pastelaria.

Quais os benefícios do isolamento térmico em lã de vidro?

O isolamento térmico em lã de vidro assegura uma alta eficiência energética, retendo o calor no interior e minimizando as perdas, o que se traduz em poupança nos custos operacionais.

As grelhas incluídas neste forno são resistentes?

Sim, o forno é fornecido com duas grelhas em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para uso intensivo.

A que tipo de gás este forno pode ser ligado?

Este modelo de forno é concebido para funcionar a gás, mas é crucial verificar a compatibilidade com a rede de gás local, seja natural ou propano/butano, aquando da instalação.