

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno Industrial a Gás 6,46kW GN2/1 Linha 900 Estambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9FRG01	Modelo:	EMPPLS9FRG01
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	78 kg	Dimensões:	800 x 790 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9FRG01

Descricao Resumida

Forno industrial a gás 6,46kW, capacidade GN2/1, ideal para cozinhas profissionais. Eficiência energética e desempenho superior na confeitura de alimentos.

Descrição Completa

Forno Industrial – Principais Vantagens

Concebido para responder às exigências da restauração profissional, este forno a gás integra queimadores tubulares de alta eficiência com válvula termostática. A sua construção robusta e o isolamento térmico em lã de vidro garantem uma distribuição homogênea do calor, resultando num desempenho otimizado e numa significativa poupança energética. É a escolha ideal para cozinhas que procuram fiabilidade e precisão na confeitura.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é versátil e perfeito para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha a refeitórios movimentados e hotéis. Permite assar, gratinar e aquecer alimentos com excelentes resultados, adaptando-se a qualquer menu. A sua capacidade GN2/1 torna-o adequado para grandes volumes de produção, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	GN2/1
Dimensões (AxFxH)	800x790x550 mm
Energia	Gás
Linha	900 Estambul
Potência	6,46 kW
Peso	78 kg
Grelhas incluídas	2 x Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Que tipo de gás utiliza este forno industrial?

Este modelo foi concebido para funcionar tanto com gás natural como com gás propano/butano, através de uma simples adaptação. Recomenda-se a verificação das especificações para a sua instalação.

Quais são as dimensões internas do forno?

Embora as dimensões exatas não sejam fornecidas, a capacidade GN2/1 indica que o forno acomoda bandejas gastronorm de 530x650mm, permitindo cozinhar grandes quantidades simultaneamente.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o interior esmaltado e as grelhas em aço inoxidável facilitam a limpeza diária. A manutenção dos queimadores de tubo é igualmente intuitiva, garantindo a longevidade do equipamento da sua cozinha.

É possível ajustar a temperatura com precisão?

Sem dúvida, a válvula termostática integrada nos queimadores permite um controlo preciso da temperatura. Isto assegura uma confeção consistente e resultados culinários de excelência, controlados pelo chef.

Existem acessórios adicionais para este forno industrial?

Sim, existem diversos acessórios compatíveis, como bandejas GN adicionais ou suportes específicos para otimizar o espaço do forno. Contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para mais informações, a sua equipa vai apreciar as opções.