

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Fogão Industrial a Gás com Forno, 3 Queimadores 36,5 kW, Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP6KG031	Modelo:	EMP6KG031
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 664 x 917 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6KG031

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 3 queimadores de alta potência e forno GN2/1 integrado. Estrutura em aço inoxidável e grelhas em ferro fundido.

Descricao Completa

Fogão a Gás com Forno — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais, este equipamento de confeitaria oferece uma performance excepcional. A sua robustez e design funcional garantem durabilidade e eficiência no dia a dia, mesmo em ambientes de exigência elevada. Prepare uma variedade de pratos com precisão e rapidez. É uma solução versátil para qualquer estabelecimento que procure otimizar o seu espaço de trabalho e maximizar a produção culinária. A inclusão de um forno industrial integrado permite assar, gratinar e aquecer alimentos em simultâneo com a confeitaria nos queimadores, elevando a capacidade da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é ideal para restaurantes de média e grande dimensão, estabelecimentos de catering, hotéis, cantinas e qualquer cozinha comercial que necessite de uma solução fiável e potente para as suas operações diárias. A sua linha 600 assegura compatibilidade e integração harmoniosa com outros equipamentos de cozinha modular, facilitando a criação de uma linha de confeitaria contínua e eficiente. A preparação para gás propano-butano e a opção de conversão para gás natural, conferem-lhe uma adaptabilidade energética preciosa para qualquer negócio.

Características Técnicas

Fuegos	3
Potência Fogos (kW)	3 x 8,65
Potência Total (kW)	36,5
Peso (kg)	112
Dimensões (AxFxH)	1200x664x917 mm
Estrutura	Aço inoxidável
Queimadores	Alta potência com dupla coroa, válvula de segurança e termopar

Grelhas	Ferro fundido 40x40 cm
Bandejas	Recolhe-gorduras extraíveis
Forno	Válvula termostática, 2 tabuleiros GN2/1
Gás	Predisposto para propano/butano, injetores para gás natural incluídos

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este fogão é mais adequado?

Este fogão é ideal para cozinhas de restauração de alto volume, como as de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, devido à sua capacidade e robustez. É uma excelente solução para negócios que necessitam de equipamento de confeitaria fiável e duradouro.

Quais são as vantagens dos queimadores de alta potência?

Os queimadores de alta potência com dupla coroa permitem um aquecimento rápido e uniforme, essencial para cozinhar grandes quantidades de alimentos ou pratos que exigem temperaturas elevadas. A sua eficiência energética contribui também para a redução dos custos operacionais no seu negócio.

O forno aceita que tipo de tabuleiros?

O forno está equipado para acomodar dois tabuleiros GN2/1, o que é uma grande vantagem para otimizar os processos de confeitaria e assados. Isto facilita a utilização de tabuleiros de tamanho padrão da gastronomia profissional, garantindo versatilidade.

É possível converter o fogão para gás natural?

Sim, o equipamento é fornecido com os injetores necessários para a conversão de gás propano-butano para gás natural. Esta flexibilidade assegura que o equipamento possa ser adaptado à instalação de gás disponível no seu estabelecimento, sem custos adicionais significativos.

Qual a importância das grelhas em ferro fundido?

As grelhas robustas em ferro fundido de 40x40 cm são projetadas para suportar tachos e panelas de grandes dimensões e peso, garantindo estabilidade e segurança durante a confeitaria. Além disso, o ferro fundido retém e distribui o calor de forma eficaz, otimizando o processo de cozimento.