

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás Industrial 3 Queimadores 1200x664x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP6KG031RK	Modelo:	EMP6KG031RK
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	97 kg	Dimensões:	1200 x 664 x 917 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6KG031RK

Descricao Resumida

Fogão a gás industrial, 3 queimadores de alta potência. Estrutura em aço inoxidável e grelhas de ferro fundido. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este robusto fogão profissional, desenhado para cozinhas de alta exigência, integra-se perfeitamente em qualquer linha de confeitaria, oferecendo desempenho e durabilidade. Construído integralmente em aço inoxidável, este equipamento assegura uma higienização fácil e uma resistência superior à corrosão. Os seus queimadores de alta potência, com dupla coroa, garantem uma distribuição de calor eficiente, ideal para receitas que exigem precisão. As grelhas em ferro fundido, de grandes dimensões, proporcionam estabilidade para panelas e frigideiras de grande porte, otimizando o processo de confeitaria para um serviço ágil e de qualidade. O tabuleiro de recolha de gorduras é removível, simplificando as operações de limpeza diária.

Aplicações Profissionais

Pensado para cozinhas de restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor de hotelaria e restauração que necessite de uma solução fiável e potente para a confeitaria de alimentos. A sua base com móvel aberto em aço inoxidável, proporciona um espaço de arrumação adicional, mantendo os utensílios essenciais sempre à mão e a área de trabalho organizada. Este aparelho é uma mais-valia para operações que procuram maximizar a eficiência energética e operacional, com a flexibilidade de utilização de gás propano-butano ou gás natural.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Plano de Trabalho	Aço inoxidável
Painéis Laterais	Aço inoxidável
Painéis de Comandos	Aço inoxidável
Chaminés	Aço inoxidável
Queimadores	3 x Alta potência, dupla coroa com válvula de segurança e termopar

Potência por Queimador	8,65 kW
Potência Total	25,95 kW
Grelhas	Ferro fundido robusto 40x40 cm
Tabuleiros	Recolhe-gorduras extraíveis
Base	Móvel aberto em aço inoxidável
Combustível	Predisposto para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Dimensões (LxPxA)	1200x664x917 mm
Peso	97 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gás este fogão profissional é adequado?

O fogão vem predisposto para gás propano-butano, sendo fornecidos injetores para conversão e utilização com gás natural, garantindo assim a sua versatilidade.

Que tipo de manutenção é necessária para as grelhas?

As grelhas em ferro fundido são robustas e duráveis. Recomenda-se a limpeza regular com produtos desengordurantes adequados após cada utilização, para manter a sua eficácia e prolongar a vida útil do material.

É possível remover os tabuleiros de recolha de gorduras?

Sim, os tabuleiros de recolha de gorduras são completamente extraíveis, o que facilita significativamente a limpeza e manutenção da higiene do equipamento e do espaço de trabalho.

Qual a dimensão ideal para as panelas e tachos?

As grelhas de 40x40 cm oferecem uma plataforma estável e ampla, compatível com caçarolas de grandes dimensões, ideal para cozinhas com elevado volume de produção. Pode acomodar facilmente as suas necessidades de cozinha.

A estrutura em aço inoxidável oxida facilmente?

Não, a estrutura, o plano de trabalho e os painéis são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, material conhecido pela sua excelente resistência à oxidação e corrosão, garantindo uma longa durabilidade e um aspeto profissional ao longo do tempo.