

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



Fogão Industrial a Gás 3 Queimadores Dupla Coroa Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP6KG030-O	Modelo:	EMP6KG030-O
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	70.5 kg	Dimensões:	1200 x 664 x 285 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6KG030-O

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 3 queimadores de dupla coroa, ideal para uso profissional. Estrutura em inox e 25,95 kW de potência total.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Confeção Profissional — Principais Vantagens

Este queimador de bancada a gás, de alta performance, é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e robustez. Concebido com uma estrutura integral em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais num ambiente de restauração exigente. Os seus queimadores de dupla coroa fornecem uma potência consistente, permitindo a confeção rápida e uniforme de uma variedade de pratos, mesmo com panelas de grandes dimensões.

A facilidade de limpeza é assegurada pelos tabuleiros de recolha de gorduras extraíveis, um fator crucial para manter os padrões de higiene. Além disso, a versatilidade na instalação, permitindo o uso sobre um móvel base com portas, facilita a organização do espaço de trabalho e otimiza a arrumação em qualquer estabelecimento de hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, snack-bars e qualquer negócio do setor alimentar que necessite de uma solução de aquecimento fiável e de alta potência. A sua capacidade de adaptação a diferentes tipos de gás (propano-butano e natural) torna-o flexível para diversas instalações, assegurando uma integração suave no fluxo de trabalho da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de trabalho	Aço inoxidável
Painéis laterais e de controlo	Aço inoxidável
Chaminés	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Queimadores	3 de alta potência com dupla coroa, válvula de segurança e termopar
Grelhas	Ferro fundido, 40x40 cm
Tabuleiros	Recolhe-gorduras extraíveis
Potência por queimador	8,65 kW
Potência total	25,95 kW
Peso	70,5 kg
Dimensões (LxPxA)	1200x664x285 mm
Tensão	Predisposto para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos

Perguntas Frequentes

P: Qual é o tipo de gás compatível com este fogão?

R: Este fogão industrial é inicialmente predisposto para funcionar com gás propano-butano, mas inclui injetores para uma fácil conversão ao uso de gás natural.

P: Posso instalar este queimador de bancada em qualquer tipo de superfície?

R: Sim, o design versátil permite que o equipamento seja montado sobre um móvel base com portas, otimizando o espaço e a organização na sua cozinha.

P: Como é feita a limpeza e manutenção deste fogão?

R: A limpeza é simplificada graças aos tabuleiros recolhe-gorduras extraíveis, que facilitam a remoção de resíduos e a manutenção de elevados padrões de higiene.

P: Qual a durabilidade esperada da estrutura em aço inoxidável?

R: A construção robusta em aço inoxidável garante uma excelente durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

P: Este equipamento é adequado para painéis de grandes dimensões?

R: Com grelhas de ferro fundido de 40x40 cm, este fogão foi concebido para acomodar e suportar painéis de grandes dimensões, ideal para cozinhas com alto volume de produção.