

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 1 Queimador de Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.292.1001	Modelo:	GCT6 V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GCT6 V21

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de bancada com 1 queimador de alta rendimento. Estrutura em aço inoxidável e grelha lavável na máquina.

Descricao Completa

fogão a gás industrial — Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás, com um queimador e design compacto, é a solução ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Fabricado integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos similares. A sua estrutura robusta e design inteligente asseguram um desempenho fiável, permitindo um controlo preciso da temperatura para os seus cozinhados.

Aplicações Profissionais

Pensado para o setor HORECA, este equipamento de confeção é versátil e apto para diversas aplicações. Seja num pequeno restaurante, num food truck ou numa cozinha de apoio em hotelaria, a sua bancada de trabalho proporciona uma área conveniente para preparação. A grelha amovível, compatível com máquinas de lavar loiça, simplifica a limpeza, otimizando o tempo da sua equipa e contribuindo para os mais elevados padrões de higiene.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	385x385x205 mm
Material	Aço Inoxidável
Número de Queimadores	1
Tipo de Queimador	Alta rendimento
Acendimento	Isqueiro incluído
Grelha	Compatível com máquina de lavar

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este fogão é mais adequado?

É ideal para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de uma solução de cozinha compacta e eficiente para uso profissional.

Qual é a principal vantagem da estrutura em aço inoxidável?

A construção em aço inoxidável garante uma durabilidade superior, resistência à corrosão e uma higiene impecável, características cruciais para o cumprimento das normas de segurança alimentar em ambientes profissionais.

A grelha pode ser lavada na máquina?

Sim, a grelha foi concebida para ser facilmente removível e é compatível com máquinas de lavar loiça, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção diária.

Este equipamento é fácil de instalar?

O seu design de bancada permite uma instalação simples e flexível, adequando-se facilmente a diferentes configurações de cozinha sem exigir grandes modificações estruturais.

Que tipo de gás utiliza este fogão?

Este fogão funciona a gás, sendo uma solução energética eficiente e comumente utilizada em cozinhas profissionais.