

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Fogão Industrial a Gás com Forno GN 1/1, 2 Queimadores, Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	CH6201/1	Modelo:	6201/1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	506 x 418 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6201/1
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 2 queimadores e forno GN 1/1, potência total de 20,5 kW. Construção robusta em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Equipamento de Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração moderna, este fogão a gás com forno integrado é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para manter os padrões de higiene. Os dois queimadores de alta potência, juntamente com o forno GN 1/1, oferecem versatilidade para diversas preparações culinárias, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de um equipamento fiável e potente para o dia a dia. A sua capacidade de forno para tabuleiros GN 1/1 permite otimizar a confeção de grandes volumes, enquanto os queimadores de coroa dupla asseguram um aquecimento rápido e uniforme para panelas de grande dimensão. É a escolha perfeita para chefs que procuram desempenho e durabilidade.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Superfícies de Trabalho e Painéis	Aço inoxidável AISI-304
Queimadores	2 queimadores de coroa dupla em latão
Termopar de Segurança	Sim, em todos os queimadores
Grelhas	Ferro fundido robusto para grandes caçarolas

Tabuleiros de Gordura	Aço inoxidável, cobrem toda a área de cozedura
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Tipo de Forno	Queimadores tubulares com interior esmaltado
Isolamento do Forno	Lã de vidro para poupança de energia
Termostato do Forno	Sem válvula termostática
Grelhador do Forno	A gás
Grelhas do Forno	Esmaltadas com guias em aço inoxidável
Guias do Forno	Possibilidade de utilização de tabuleiros GN1/1
Puxador da Porta do Forno	Ergonómico e robusto em aço inoxidável AISI-304
Medidas Interiores do Forno (LxPxA)	506x418x375 mm
Capacidade do Forno	3 tabuleiros GN1/1 com 40 mm de altura
Fornecimento de Gás Padrão	Propano-Butano (inclui injetores para gás natural)
Nº de Fogos	2
Potência do Fogo	8+8 kW
Potência do Forno	4,5 kW
Potência Total	20,5 kW
Dimensões (LxPxA)	800x550x850 mm

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de cozinha profissional?

É ideal para uma vasta gama de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis e cantinas, devido à sua capacidade de dois queimadores de alta potência e um forno GN 1/1, que otimizam a confeção de múltiplos pratos simultaneamente.

Qual é a vantagem da construção em aço inoxidável AISI-304?

A construção em aço inoxidável AISI-304 oferece uma excelente resistência à corrosão e facilita a limpeza, garantindo uma longa vida útil do equipamento e mantendo os mais altos padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

Posso converter o tipo de gás utilizado neste fogão?

Sim, o fogão é fornecido de série para gás propano-butano, mas inclui injetores que permitem a sua fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação de acordo com as necessidades do seu estabelecimento.

Que tipo de tabuleiros posso usar no forno?

O forno foi concebido para utilizar tabuleiros GN 1/1, com capacidade para acomodar até 3 tabuleiros com 40 mm de altura, o que é perfeito para a confeção de grandes quantidades de alimentos de forma eficiente.

Os queimadores possuem algum sistema de segurança?

Sim, todos os queimadores de coroa dupla em latão vêm equipados com um termopar de segurança, garantindo a interrupção do fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama, proporcionando maior segurança na operação.