

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 Linha 700 c/ 2 Queimadores 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHFO7N200	Modelo:	FO7N200
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	FO7N200
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás Linha 700 com 2 queimadores de alta potência (10,5 kW), estrutura em aço inox. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Concebido para resistir ao ritmo acelerado de cozinhas profissionais, este fogão profissional a gás da Linha 700 combina robustez e eficiência. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os dois queimadores de coroa dupla com chama piloto e termopar de segurança asseguram uma cozedura precisa e segura. As grelhas em ferro fundido suportam panelas e frigideiras de grandes dimensões, ideal para qualquer tipo de preparação culinária.

Fogão Industrial — Principais Vantagens

A estrutura robusta em aço inoxidável oferece uma resistência superior à corrosão e uma limpeza simplificada, características essenciais em ambientes de alta exigência. A segurança é maximizada com a inclusão de termopares e chama piloto nos queimadores, protegendo o seu investimento e a sua equipa. A versatilidade energética, com a possibilidade de mudança de gás propano/butano para gás natural, permite adaptar o equipamento às necessidades específicas da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento industrial é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis e refeitórios que procuram uma solução de cocção de alto desempenho. A sua capacidade de acomodar grandes caçarolas e a potência dos queimadores tornam-no ideal para preparar grandes volumes de alimentos, desde sopas e guisados a pratos de carne e peixe. É um elemento indispensável para equipar cozinhas que valorizam a fiabilidade e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de trabalho	Aço inoxidável AISI-304

Painéis laterais	Aço inoxidável AISI-304
Painéis de controlo	Aço inoxidável AISI-304
Chaminés	Aço inoxidável AISI-304
Tabuleiros para gorduras	Aço inoxidável
Queimadores	2, coroa dupla em latão
Segurança dos queimadores	Termopar de segurança e chama piloto
Grelhas	Ferro fundido, robustas
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Potência do fogão	6 + 4,5 kW
Potência total	10,5 kW
Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm
Combustível	Gás propano/butano (inclui injetores para gás natural)

Perguntas Frequentes

Qual é a potência total deste fogão?

O fogão oferece uma potência total de 10,5 kW, garantindo um aquecimento rápido e eficiente para diversas preparações culinárias no seu negócio de restauração.

Este fogão pode ser utilizado com gás natural?

Sim, é fornecido de série com preparação para gás propano-butano, mas inclui injetores que permitem a conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade energética.

Que tipo de materiais compõem a sua estrutura?

A estrutura é integralmente construída em aço inoxidável, com a superfície de trabalho, painéis laterais, painéis de controlo e chaminés em aço inoxidável AISI-304, garantindo durabilidade e higiene.

As grelhas são adequadas para grandes panelas?

Sim, as grelhas são robustas e fabricadas em ferro fundido, concebidas para suportar e acomodar com segurança caçarolas e outros utensílios de grande volume utilizados em cozinhas profissionais.

Como é feita a limpeza dos tabuleiros de gordura?

Os tabuleiros de gordura em aço inoxidável cobrem toda a área de cozedura e são facilmente removíveis, facilitando a limpeza e manutenção da higiene do equipamento no dia a dia da cozinha.