

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 4 Queimadores Série 900 com Forno

Informacoes do Produto

SKU:	CH9400/3	Modelo:	9400/3
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	506 x 662 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9400/3
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 queimadores com forno integrado, linha 900. Construção robusta em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Equipamento de Confeção — Principais Vantagens

Concebido para as exigências das cozinhas profissionais, este fogão industrial de alta performance combina a potência de quatro queimadores a gás com a versatilidade de um forno integrado. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado da restauração.

As grelhas robustas em ferro fundido suportam tachos e panelas de grande dimensão, enquanto os tabuleiros para gorduras facilitam a limpeza diária. O forno, termicamente isolado com lã de vidro, otimiza o consumo de energia, tornando-o uma solução eficiente para a sua operação.

Aplicações Profissionais

Este fogão profissional é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um equipamento robusto e fiável para confeção intensiva. A sua capacidade de forno, compatível com tabuleiros GN, permite uma produção eficiente de grandes volumes, desde assados a guisados.

A modularidade da série 900 assegura uma integração perfeita com outros equipamentos da mesma linha, criando um espaço de trabalho coeso e funcional. É a escolha perfeita para chefs que procuram controlo preciso da temperatura e resultados culinários de excelência consistentemente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de Trabalho	Aço inoxidável AISI-304

Característica	Detalhe
Painéis Laterais e de Controlo	Aço inoxidável AISI-304
Chaminés e Porta do Forno	Aço inoxidável AISI-304
Tabuleiros para Gorduras	Aço inoxidável
Queimadores	4 de coroa dupla em latão com termopar de segurança
Grelhas	Ferro fundido robusto
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Forno	Queimadores tubulares, interior esmaltado, isolado termicamente com lã de vidro
Grelhas do Forno	Esmaltadas com guias em aço inoxidável
Puxador do Forno	Ergonómico e robusto em aço inoxidável AISI-304
Medidas Internas do Forno	506x662x375 mm
Capacidade do Forno	6 tabuleiros GN1/1 ou 3 tabuleiros GN2/1 (40 mm altura)
Armário Lateral	Sim (consoante o modelo)
Alimentação de Gás	Gás propano-butano (injecores para gás natural incluídos)
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Potência total	24.5 kW

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento de restauração que exija alta performance e durabilidade. A sua construção robusta e a capacidade do forno são perfeitas para uma utilização intensiva.

Qual a capacidade do forno integrado?

O forno tem uma capacidade generosa para acomodar 6 tabuleiros GN1/1 ou 3 tabuleiros GN2/1 com 40 mm de altura, o que o torna apto para cozinhar grandes volumes. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de pratos simultaneamente.

A limpeza do equipamento é fácil?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e os tabuleiros para gorduras removíveis foram concebidos para facilitar a limpeza diária. As superfícies lisas e resistentes permitem uma higienização rápida e eficaz, crucial para qualquer cozinha profissional.

Posso usar este fogão com gás natural?

De série, o fogão vem preparado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para que possa ser facilmente convertido para gás natural, oferecendo flexibilidade na instalação e adaptação às suas necessidades energéticas.

Quais as vantagens do isolamento térmico na poupança de energia?

O forno é termicamente isolado com lã de vidro, o que minimiza a perda de calor. Este isolamento eficaz contribui para uma maior eficiência energética, reduzindo os custos operacionais e mantendo uma temperatura mais estável no interior do forno para um cozinhado uniforme.