

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás com Forno GN2/1 — Série 900

Informacoes do Produto

SKU:	CH9401/3	Modelo:	9401/3
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	506 x 662 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9401/3
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Linha	900
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com forno GN2/1 integrado e 4 queimadores de alta potência. Estrutura em aço inoxidável e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências das cozinhas profissionais mais movimentadas, este equipamento oferece uma robustez inigualável. A estrutura em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os queimadores de coroa dupla em latão, totalmente equipados com termopar de segurança, asseguram um desempenho fiável e eficiente. A sua operação é simplificada pelos pés reguláveis em altura, adaptando-se perfeitamente ao ambiente da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este aparelho gastronómico é ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma solução de cozinhado potente e versátil. Seja para preparar pratos que exigem longos períodos de confeção ou para cozinhar a temperaturas elevadas, a combinação de queimadores eficientes e forno espaçoso oferece a flexibilidade necessária para qualquer ementa. A sua capacidade de forno, que acomoda tabuleiros GN2/1, é um diferencial para produções de grande volume.

Características Técnicas

Largura x Profundidade x Altura	800x900x900 mm
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície e Painéis	Aço inoxidável AISI-304
Queimadores	4,5+8+2x6 Kw (Coroa dupla em latão com termopar de segurança)
Grelhas	Ferro fundido robustas
Forno	GN2/1 com queimadores tubulares, interior esmaltado

Isolamento do Forno	Lã de vidro
Medidas Internas do Forno	506x662x375mm
Capacidade do Forno	6 tabuleiros GN1/1 ou 3 tabuleiros GN2/1 (40 mm altura)
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Alimentação	Gás propano-butano (injecção para gás natural incluída)

Perguntas Frequentes

1. Este equipamento é adequado para cozinhas de grande volume?

Sim, o forno com capacidade para 3 tabuleiros GN2/1 e os 4 queimadores de alta potência tornam-no ideal para restaurantes e hotéis com elevada produção diária.

2. Qual é o material de construção principal deste fogão e quais os seus benefícios?

A estrutura resistente é construída em aço inoxidável AISI-304, material que oferece excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.

3. É possível adaptar o fogão para diferentes tipos de gás?

Sim, o equipamento é fornecido para gás propano-butano e inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural, garantindo versatilidade na instalação.

4. Como é feita a limpeza das grelhas e da superfície de confeção?

As grelhas robustas em ferro fundido são de fácil remoção e a superfície de trabalho possui tabuleiros de gordura que cobrem toda a área, otimizando a higiene e a manutenção.

5. As patas do fogão são ajustáveis?

Sim, os pés são fabricados em aço inoxidável e possuem regulação de altura, permitindo um nivelamento perfeito da unidade em qualquer tipo de pavimento de cozinha.