

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 Série 900, 6 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	CH9600/3	Modelo:	9600/3
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	506 x 662 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9600/3
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás, Série 900. Seis queimadores de alta potência e forno integrado compatível com tabuleiros GN. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás da Série 900, equipado com seis queimadores robustos e um forno integrado, é a espinha dorsal para qualquer cozinha de alta exigência. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os queimadores de coroa dupla em latão oferecem um controlo preciso da chama, essencial para a confeção de pratos complexos. Projetado para suportar o rigor do uso intensivo, este equipamento proporciona eficiência energética através do isolamento térmico do forno, otimizando o seu investimento a longo prazo.

A superfície de trabalho, painéis laterais e portas do forno em aço inoxidável AISI-304 reforçam a resistência à corrosão e facilitam a limpeza diária, um fator crucial em ambientes de restauração. As grelhas em ferro fundido acomodam utensílios de grande volume, garantindo estabilidade e distribuição uniforme do calor. Além disso, os pés ajustáveis em altura permitem uma perfeita adaptação a qualquer espaço de trabalho, assegurando a ergonomia para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios e todas as cozinhas profissionais que demandam equipamentos de confeção de alto desempenho. A capacidade do forno para tabuleiros GN1/1 ou GN2/1 torna-o versátil para diversas preparações, desde assados a guisados, respondendo às necessidades de ementas variadas. A sua construção robusta garante a fiabilidade necessária para o serviço contínuo, tornando-o um parceiro indispensável no dia a dia da sua cozinha.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
-----------	----------------

Superfície de Trabalho e Painéis	Aço inoxidável AISI-304
Queimadores	6 queimadores de coroa dupla em latão com termopar de segurança
Potência dos Queimadores	2x8 kW, 1x4,5 kW, 3x6 kW
Potência Total	38,5 kW
Forno	Queimadores tubulares, interior esmaltado, isolamento térmico com lã de vidro
Medidas Interior do Forno	506x662x375 mm (LxPxA)
Capacidade do Forno	6 tabuleiros GN1/1 ou 3 tabuleiros GN2/1 (40 mm altura)
Grelhas do Forno	Esmaltadas com guias em aço inoxidável
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Dimensões Gerais	1200x900x900 mm (LxPxA)
Gás	Pré-arranjado para propano/butano, injetores para gás natural incluídos

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de gás utilizado neste fogão industrial?

Este fogão vem de série preparado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação. A mudança é simples e permite adaptar o equipamento à infraestrutura existente na sua cozinha.

2. Quais as dimensões internas do forno e que tipo de tabuleiros aceita?

O interior do forno mede 506x662x375 mm (largura x profundidade x altura). Foi desenhado para acomodar até 6 tabuleiros GN1/1 ou 3 tabuleiros GN2/1 com 40 mm de altura, o que é ideal para otimizar a sua produção culinária.

3. A limpeza do equipamento é fácil?

Sim, a limpeza é simplificada graças aos tabuleiros de gordura em aço inoxidável que cobrem toda a área de cozedura e à superfície de trabalho e painéis em aço inoxidável AISI-304. Estes materiais são resistentes e fáceis de higienizar, o que é crucial em qualquer ambiente de restauração.

4. Os pés deste fogão são ajustáveis?

Sim, o fogão possui pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura. Esta característica permite um nivelamento perfeito da unidade e uma adaptação ergonómica ao espaço de trabalho da sua

cozinha, garantindo estabilidade e conforto no uso.

5. O forno é eficientemente isolado para poupança de energia?

Sim, o forno está termicamente isolado com lã de vidro, o que contribui significativamente para a poupança de energia. Este isolamento ajuda a manter a temperatura interna de forma mais eficaz, reduzindo os custos operacionais a longo prazo e aumentando a sustentabilidade do seu negócio.