

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, 6 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	CH9601FC/3	Modelo:	9601FC/3
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	506 x 662 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9601FC/3
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores de alta potência e forno GN2/1, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox.

Descricao Completa

Potência e Durabilidade — Principais Vantagens

Este robusto aparelho de cozinha com forno integrado foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alto volume, garantindo eficiência e longevidade. Construído integralmente em aço inoxidável, este fogão resiste ao uso intensivo e facilita a higienização diária. Os queimadores de coroa dupla em latão, equipados com termopar de segurança, oferecem um controlo preciso da chama e uma segurança inigualável na sua operação. As grelhas em ferro fundido suportam com facilidade panelas e caçarolas de grande dimensão, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. Destaque para o seu forno de grande capacidade, ideal para tabuleiros GN2/1, que permite assar ou aquecer grandes quantidades de alimentos de forma simultânea e energética.

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas de restauração, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento que necessite de uma estação de confeção de alto desempenho. A versatilidade deste equipamento permite a preparação de uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a grandes assados, suportando o ritmo acelerado de operações profissionais. A sua estrutura ergonómica e as características de segurança tornam-no uma escolha sensata para ambientes onde a produção contínua e a higiene são prioritárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Totalmente em aço inoxidável AISI-304
Superfície de Trabalho	Aço inoxidável AISI-304

Característica	Detalhe
Painéis Laterais e de Controle	Aço inoxidável AISI-304
Chaminés e Porta do Forno	Aço inoxidável AISI-304
Queimadores	6 de coroa dupla em latão com termopar de segurança
Potência dos Queimadores	2x8 kW, 1x4,5 kW, 3x6 kW
Grelhas	Ferro fundido robustas
Tabuleiros de Gordura	Aço inoxidável, cobrem toda a área de confeitão
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Forno	Queimadores tubulares, interior esmaltado
Isolamento do Forno	Lã de vidro para poupança energética
Grelhas do Forno	Esmaltadas com guias em aço inoxidável
Puxador do Forno	Ergonómico e robusto em aço inoxidável AISI-304
Dimensões Internas Forno	506x662x375 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Capacidade do Forno	6 tabuleiros GN1/1 ou 3 tabuleiros GN2/1 (40 mm altura)
Potência do Forno	9,0 Kw
Potência Total	47,5 kW
Dimensões Totais	1200x900x900h mm (Largura x Profundidade x Altura)
Combustível	Pré-arranjado para gás propano-butano; injetores para gás natural incluídos

Perguntas Frequentes

1. Este fogão pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Sim, o fogão é fornecido pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação.

2. Qual a capacidade do forno e que tipo de tabuleiros pode acomodar?

O forno tem uma capacidade generosa para 6 tabuleiros GN1/1 ou 3 tabuleiros GN2/1 de 40 mm de altura, o que o torna ideal para cozinhas com grandes volumes de produção.

3. Os pés são ajustáveis para se adaptar a diferentes alturas de bancada?

Sim, o fogão possui pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo um nivelamento perfeito e uma adaptação conveniente à altura desejada na sua cozinha.

4. A limpeza do equipamento é fácil e prática no dia a dia?

Com as superfícies em aço inoxidável e os tabuleiros de gordura que cobrem toda a área de confeitaria, a limpeza é simplificada, contribuindo para a manutenção da higiene na cozinha.

5. Este fogão é adequado para uma utilização intensiva em ambientes profissionais?

Com a sua estrutura robusta em aço inoxidável, queimadores de alta potência e forno isolado termicamente, este fogão foi concebido para suportar o rigor da utilização diária em cozinhas profissionais exigentes.