

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



Móvel Base com Forno a Gás 6,46 kW 1200x790x550h mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9FRG02	Modelo:	EMPPLS9FRG02
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	93 kg	Dimensões:	1200 x 790 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9FRG02
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Móvel base robusto com forno a gás de 6,46 kW, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade GN2/1, 1200x790x550 mm. Eficiência e controlo total.

Descricao Completa

Forno a gás industrial — Forno Industrial — Principais Vantagens

Este mobiliário base com forno industrial a gás oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. Projetado para otimizar o espaço e o desempenho, o fogão com forno garante uma confeitura uniforme e controlada, essencial para a qualidade dos seus pratos. A sua construção durável e o design prático tornam-no um ativo indispensável para qualquer estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas profissionais que exigem equipamentos de alta performance. A possibilidade de usar capacidade GN2/1 torna este forno de convecção particularmente versátil para diversas preparações culinárias, desde assados a guisados, garantindo sempre resultados excelentes. Perfeito para estabelecimentos que necessitam de um forno fiável e potente para o seu dia a dia.

Características Técnicas

Profundidade	900 mm
Tipo de Energia	Gás
Capacidade	GN2/1
Tensão	-
Potência	6,46 kW
Peso	93 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x790x550 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de energia utilizado por este forno?

Este forno utiliza gás como fonte de energia, proporcionando um aquecimento rápido e eficiente, ideal para uso contínuo em ambientes profissionais. É uma solução económica e de alto desempenho para a sua cozinha.

2. Quais as dimensões e capacidade interna do equipamento?

O forno possui dimensões de 1200x790x550 mm (AxFxH) e uma capacidade robusta para tabuleiros GN2/1, permitindo cozinhar grandes volumes de alimentos. Ideal para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha.

3. É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o equipamento está dotado de queimadores tubulares com válvula termostática, o que permite um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de confeção. Garante resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

4. Qual o nível de eficiência energética deste forno?

Este forno é isolado termicamente com lã de vidro, garantindo uma alta eficiência e um significativo consumo energético reduzido. Contribui para a sustentabilidade e para a poupança nos custos operacionais do seu negócio.

5. Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este modelo?

Este modelo é particularmente benéfico para restaurantes de grande porte, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de um forno a gás de alta potência e fiabilidade. A sua construção robusta foi pensada para o uso intensivo diário.