

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



Forno Industrial a Gás 6,46kW GN2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7FRG02	Modelo:	EMPPLS7FRG02
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	83 kg	Dimensões:	1200 x 620 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7FRG02
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno industrial a gás de 6,46 kW da Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade GN2/1, com grelhas em inox e elevada eficiência térmica.

Descricao Completa

Forno Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais exigentes, este forno industrial a gás combina eficiência e poupança energética excecionais. Equipado com queimadores tubulares de alto desempenho e uma válvula termostática, assegura um controlo preciso da temperatura para resultados culinários perfeitos. O isolamento térmico em lã de vidro de alta densidade otimiza a retenção de calor, resultando num forno de cozimento de elevada performance e custos operacionais reduzidos.

Com duas grelhas em aço inoxidável como dotação padrão, a gestão do espaço interno para assar ou cozinhar é versátil, respondendo às necessidades de diferentes tipos de preparações. A linha de equipamento a que pertence oferece durabilidade e robustez, ideal para um ambiente de trabalho contínuo e intenso.

Aplicações Profissionais

Este versátil equipamento de cozimento é indispensável em qualquer negócio de restauração, desde pequenos cafés e pastelarias a grandes refeitórios e hotéis. A sua capacidade de operar com gás torna-o uma opção prática onde a energia elétrica possa ser uma limitação ou onde os custos energéticos sejam uma preocupação. É perfeito para assar, gratinar e aquecer alimentos, garantindo que cada prato seja servido à temperatura ideal e com a textura desejada. A robustez e facilidade de limpeza tornam-no adequado para cozinhas de alta produção, onde a rapidez e a higiene são prioritárias.

Características Técnicas

Fundo	700 mm
-------	--------

Tipo de Energia	Gás
Capacidade	GN2/1
Tensão	-
Potência	6,46 kW
Peso	83 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x620x550 mm

Perguntas Frequentes

Que tipo de grelhas podem ser utilizadas neste forno?

Este forno é entregue com duas grelhas GN2/1 em aço inoxidável, mas é compatível com outras grelhas GN do mesmo tamanho, permitindo versatilidade na escolha dos acessórios.

É fácil de limpar e fazer a manutenção?

Sim, o design simples e os materiais de aço inoxidável das grelhas facilitam a limpeza diária. As superfícies lisas e os componentes acessíveis permitem uma manutenção eficiente.

Este forno é adequado para pequenos estabelecimentos?

Com dimensões de 1200x620x550 mm e um foco na eficiência, este forno é ideal para cozinhas com espaço limitado que exigem um equipamento potente e confiável.

É possível converter este forno para funcionar com eletricidade?

Este modelo específico é configurado para gás. A conversão para energia elétrica não é recomendada, pois requer alterações estruturais e elétricas significativas que invalidariam a garantia e comprometeriam a segurança.

Qual a durabilidade esperada deste equipamento?

Construído com materiais robustos e uma linha pensada para uso intensivo, a durabilidade deste forno é elevada, garantindo anos de serviço fiável em ambientes profissionais.