

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás 1 Queimador de Bancada

### Informacoes do Produto

|        |                |         |          |
|--------|----------------|---------|----------|
| SKU:   | MS2.0.292.1001 | Modelo: | GCT6 V21 |
| Marca: | Fiamma         | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Marca             | Fiamma     |
| Modelo            | GCT6 V21   |
| Energia           | Gás        |
| Instalação        | De Bancada |
| Nº de Queimadores | 1          |
| Tipo              | Fogão      |

## Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de bancada com 1 queimador de alta rendimento. Estrutura em aço inoxidável e grelha lavável na máquina.

## Descricao Completa

### fogão a gás industrial — Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás, com um queimador e design compacto, é a solução ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Fabricado integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos similares. A sua estrutura robusta e design inteligente asseguram um desempenho fiável, permitindo um controlo preciso da temperatura para os seus cozinhados.

### Aplicações Profissionais

Pensado para o setor HORECA, este equipamento de confeção é versátil e apto para diversas aplicações. Seja num pequeno restaurante, num food truck ou numa cozinha de apoio em hotelaria, a sua bancada de trabalho proporciona uma área conveniente para preparação. A grelha amovível, compatível com máquinas de lavar loiça, simplifica a limpeza, otimizando o tempo da sua equipa e contribuindo para os mais elevados padrões de higiene.

### Características Técnicas

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| Dimensões (LPA)       | 385x385x205 mm                  |
| Material              | Aço Inoxidável                  |
| Número de Queimadores | 1                               |
| Tipo de Queimador     | Alta rendimento                 |
| Acendimento           | Isqueiro incluído               |
| Grelha                | Compatível com máquina de lavar |

### Perguntas Frequentes

**Para que tipo de estabelecimentos este fogão é mais adequado?**

É ideal para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bares e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de uma solução de cozinha compacta e eficiente para uso profissional.

**Qual é a principal vantagem da estrutura em aço inoxidável?**

A construção em aço inoxidável garante uma durabilidade superior, resistência à corrosão e uma higiene impecável, características cruciais para o cumprimento das normas de segurança alimentar em ambientes profissionais.

**A grelha pode ser lavada na máquina?**

Sim, a grelha foi concebida para ser facilmente removível e é compatível com máquinas de lavar loiça, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção diária.

**Este equipamento é fácil de instalar?**

O seu design de bancada permite uma instalação simples e flexível, adequando-se facilmente a diferentes configurações de cozinha sem exigir grandes modificações estruturais.

**Que tipo de gás utiliza este fogão?**

Este fogão funciona a gás, sendo uma solução energética eficiente e comumente utilizada em cozinhas profissionais.