

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



Fogão Industrial a Gás de Bancada 2 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.293.1001	Modelo:	GCT2X6 V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	GCT2X6 V21
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
N° de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de bancada, com 2 queimadores de alta potência e estrutura em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Fogão a Gás — Principais Vantagens

Este queimador industrial a gás de dois bicos, de dimensões otimizadas para bancada, oferece uma solução de confeitaria robusta e eficiente para qualquer cozinha profissional. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e facilidade de manutenção, resistindo ao uso intensivo diário. Com cantos arredondados, a limpeza torna-se um processo simples e rápido, crucial em ambientes com elevados padrões de higiene. O queimador de alta eficiência assegura um aquecimento potente e uniforme, ideal para preparar uma vasta gama de pratos com precisão e rapidez. Adicionalmente, inclui um isqueiro para um acendimento prático e seguro, aumentando a conveniência no quotidiano da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Concebido para espaços de restauração com procura constante, este fogão de bancada adapta-se perfeitamente a restaurantes, cafetarias e cozinhas de hotelaria que necessitam de um equipamento fiável para as suas operações de confeitaria. A sua compactidade permite a integração em estações de trabalho existentes, maximizando o espaço disponível sem comprometer a capacidade de produção. É a escolha ideal para cozinheiros que procuram um aparelho de gás potente para cozinhar a temperaturas elevadas, ferver rapidamente ou saltear ingredientes. A grelha amovível, compatível com máquinas de lavar louça, simplifica o processo de higienização, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo de Queimador	Alta rendimento
Acendimento	Isqueiro incluído
Material	Aço inoxidável

Característica	Valor
Limpeza	Cantos arredondados, grelha lavável na máquina
Dimensões (LPA)	755x385x205 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gás está configurado este fogão industrial?

Este fogão a gás está configurado para gás natural por predefinição. No entanto, é possível adaptá-lo para gás propano ou butano com a substituição dos injetores adequados, recomendando-se sempre a instalação por um profissional certificado.

É fácil de limpar o equipamento após o uso?

Sim, o design em aço inoxidável com cantos arredondados foi especificamente pensado para uma limpeza fácil. Além disso, as grelhas são removíveis e podem ser lavadas na máquina de lavar louça, otimizando a higiene.

Posso integrar este fogão numa linha de confeitaria já existente?

Com a sua construção compacta e design modular, este fogão foi concebido para ser facilmente integrado em diversas configurações de cozinha profissional, funcionando de bancada para complementar outros equipamentos.

O queimador de alta potência consome muito gás?

Os queimadores de alta rendimento são concebidos para serem eficientes, utilizando o gás de forma otimizada para atingir altas temperaturas rapidamente, o que pode resultar num consumo mais eficiente em comparação com queimadores convencionais.

Que tipo de painéis ou frigideiras posso usar neste fogão?

Pode usar uma ampla variedade de utensílios de cozinha profissionais, incluindo painéis, frigideiras e tachos adequados para fogões a gás. A superfície robusta do equipamento oferece suporte estável para diversos diâmetros e pesos.