

Fogão industrial – Características

Diferente dos domésticos, o fogão industrial é um utensílio culinário para uso em grandes estabelecimentos, onde seja necessário grandes volumes de cozimento (por exemplo, estabelecimentos que fornecem refeições coletivas ou servem cerca de mil refeições/dia). Normalmente são feitos em chapas de aço, ou inox, em tamanhos variados, que se adaptam ao local em que serão utilizados. As grandes cozinhas possuem grandes espaços e precisam de modelos maiores, diferentemente dos pequenos estabelecimentos. Podem ter queimadores simples, duplos, de ferro fundido, caulim.

Existem vários modelos, adaptando-se às necessidades de cada um, dentre eles, os industriais e os semi-industriais, que tem o objetivo de atender estabelecimentos de pequeno e médio porte tais como bares, lanchonetes, quiosques.

Estes fogões possuem várias configurações, com até 12 bocas (queimadores), pés, mesa, forno, chapa, banho maria, em linha e em paralelo.

Abaixo segue algumas pequenas descrições:

- * Fogão de 1 boca: para grandes panelas.
- * Fogão de pé: quando o mesmo está apoiado no chão.
- * Fogão de mesa: é o modelo de fogão onde se pode colocá-lo em cima de outros objetos, tipo mesas ou bancadas.
- * Fogão em linha: é um modelo em que as "bocas" ficam lado-a-lado. Vide imagem:

- * Fogão em paralelo: é um modelo em que as "bocas" ficam em pares, no sentido horizontal.

- * Baixa pressão: é um modelo que utiliza válvulas de gás semelhantes aos fogões domésticos, isto é o gás sai do botijão, passa por um regulador e então é liberado para o fogão.

- * Alta Pressão: é um modelo onde a válvula por onde passa gás é liberado direto do botijão para o fogão, sendo assim mais eficiente para cozimentos rápidos. Existem várias configurações deste fogões, tipo 01 a 08 bocas, com pés, mesa, com chapa, etc.

- * Chapa, banho maria, forno: são acessórios que agregam funções extras aos fogões.

- * Queimadores: é onde sai as chamas, podem ser simples, duplos, triplos, de alta ou baixa pressão, de acordo com o modelo específico.

Fogão semi-industrial - principais características:

- Com duas, quatro e seis bocas;
- Aquecimento à gás;
- Grelhas e queimadores em ferro fundido, simples e gigantes;
- Construção super reforçada, chapa em aço carbono ou aço inox;
- Registros de gás do tipo Apis 1/4";
- Forno amplo, totalmente esmaltado a fogo;
- Bandeja coletora removível.