

# 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: 21/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão de Bancada Radiante Profissional 5 kW 400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CH773020	<b>Modelo:</b>	773020
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	580 x 580 x 380 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	773020
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Fogão de bancada radiante de 5 kW com placa de 400 mm, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura sólida em aço inoxidável.

## Descricao Completa

### Fogão Radiante — Principais Vantagens

Concebido para cozinhas profissionais exigentes, este equipamento de confeitura radiante oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o seu espaço gastronómico. A sua estrutura sólida em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, elementos cruciais em ambientes de restauração movimentados. Desfrute de um controlo intuitivo e preciso sobre a confeitura, essencial para a preparação de pratos de alta qualidade no dia a dia do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este fogão é perfeitamente adequado para cozinhar em tachos e panelas de grande capacidade, entre 50 e 100 litros, tornando-o indispensável para a preparação de grandes quantidades de alimentos. A sua versatilidade e potência adaptam-se a uma vasta gama de necessidades de confeitura, desde sopas e molhos a estufados e guisados. É uma escolha excelente para cozinhas que procuram um equipamento fiável e de alto desempenho para otimizar os seus processos culinários.

### Características Técnicas

Placas	1
Potência das placas de aquecimento	5 kW
Tensão	400 V
Tipo de fogão	Radiação
Diâmetro da placa	400 mm
Dimensões (LxPxA)	580x580x380 mm
Pés reguláveis	Sim (20 mm)
Estrutura	Aço inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?**

É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento robusto e eficiente para a confecção de grandes volumes de alimentos.

### **2. Qual é o consumo de energia deste equipamento?**

Este fogão tem uma potência de 5 kW e funciona com uma tensão de 400 V, o que o torna eficiente para uso contínuo em ambientes profissionais.

### **3. É possível ajustar a altura do fogão?**

Sim, o equipamento dispõe de pés reguláveis com até 20 mm de ajuste, permitindo adaptá-lo facilmente à altura ideal da sua bancada de trabalho.

### **4. Qual o diâmetro máximo de tachos e panelas que pode ser utilizado?**

A placa radiante de 400 mm de diâmetro é otimizada para o uso de tachos grandes, com capacidades de 50 a 100 litros, garantindo a distribuição uniforme do calor.

### **5. Como é feita a limpeza e manutenção deste fogão?**

Graças à sua estrutura em aço inoxidável e placas em ferro fundido, a limpeza é simplificada, necessitando apenas de produtos de limpeza adequados para superfícies de aço inoxidável e ferro fundido, garantindo higiene e durabilidade.