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: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Fogão de Bancada Radiante Profissional 5 kW 400mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto

Especificacoes

Modelo	773020
Marca	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 confeção 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 confeção, 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 confeção, 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 confeção 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.