

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Profissional a Gás 6,7kW - Cozinha Industrial Robusta

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE147108	<b>Modelo:</b>	HE147108
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369147108

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE147108

## Descricao Resumida

Queimador de bancada a gás Hendi de 6,7kW, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Construção robusta em aço inoxidável, ignição eletrônica e termopar para segurança. Compatível com gás propano e butano, inclui mangueira e regulador.

## Descricao Completa

Com uma potência calorífica de 6,7kW, este queimador de bancada a gás é uma solução compacta e robusta para a produção intensiva em espaços reduzidos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para manter as normas HACCP no rush do serviço.

### fogão a gás profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou hamburgueria que necessita de um ponto de cocção extra para frituras rápidas ou molhos, este queimador oferece a flexibilidade ideal. É também uma escolha inteligente para rouletes e cozinhas de apoio em eventos, onde o espaço é limitado mas a exigência de produção é constante.

### Queimador Profissional — Principais Vantagens

A estrutura em aço inoxidável de alta resistência permite suportar cargas pesadas, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de produção exigentes. A inclusão de termopar e ignição eletrônica assegura a segurança operacional, enquanto a compatibilidade com gás propano e butano oferece versatilidade na instalação.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	6,7 kW
Dimensões (LxPxA)	425 x 425 x 400 mm
Peso Líquido	15,6 Kg

<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Material do Suporte de Panelas</b>	Ferro fundido
<b>Tipo de Gás</b>	Propano e Butano
<b>Características Adicionais</b>	Termopar, Ignição eletrónica, Mangueira de gás e regulador de pressão incluídos

#### **Como se realiza a limpeza e manutenção deste queimador?**

A estrutura em aço inoxidável permite uma limpeza fácil com detergentes neutros e um pano húmido, enquanto o suporte de panelas em ferro fundido pode ser removido para uma higienização mais profunda, cumprindo as normas HACCP.

#### **Este queimador é adequado para um restaurante com alta rotatividade?**

Com 6,7kW de potência, é ideal para complementar a cozinha principal em restaurantes de média dimensão ou como solução primária em negócios com menor volume, como snack-bares ou roulotes, onde a eficiência e o espaço são cruciais.

#### **Que tipo de gás posso utilizar com este equipamento?**

Este queimador foi concebido para operar com gás propano e butano, oferecendo flexibilidade na escolha do fornecedor de gás e facilitando a sua utilização em diferentes contextos, incluindo instalações móveis.

#### **Posso expandir as funcionalidades deste fogão de bancada?**

Sim, o equipamento é expansível. Pode ser complementado com uma base de suporte (SKU 147306), um aro específico para woks (SKU 147207) e woks compatíveis (SKU 626504), aumentando a sua versatilidade na cozinha.

#### **Quais as características de segurança integradas neste queimador?**

O queimador integra um termopar, que corta automaticamente o fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama, e ignição eletrónica para um acendimento seguro e prático,

minimizando riscos na operação diária.