

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores 28,66 kW 800x730x300h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS7KG020	<b>Modelo:</b>	EMPPLS7KG020
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	69 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 730 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS7KG020

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de bancada, 4 queimadores de alta potência (28,66 kW total), estrutura em inox e grelhas de ferro fundido. Dimensões: 800x730x300h mm.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração profissional, este fogão industrial de bancada oferece um desempenho excepcional. Os seus quatro queimadores de alta potência, com 7,15 kW cada, garantem uma cozedura rápida e uniforme, ideal para a preparação de uma vasta gama de pratos. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-o um investimento prático e eficiente para diversas cozinhas.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um sistema de cozedura fiável e de alto rendimento. A sua versatilidade permite cozinhar em tachos e panelas de grandes dimensões, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade. Adaptável a diferentes tipos de gás, é uma escolha flexível para qualquer ambiente culinário exigente.

### Características Técnicas

<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Queimadores</b>	4 de dupla coroa
<b>Potência por queimador</b>	7,15 kW
<b>Potência total</b>	28,66 kW
<b>Dimensões (AxFxH)</b>	800x730x300 mm
<b>Peso</b>	69 kg
<b>Grelhas</b>	Ferro fundido robusto
<b>Segurança</b>	Termopar e chama piloto

<b>Tipo de Gás</b>	Predisposição para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
--------------------	---

## Perguntas Frequentes

---

### **Este fogão é adequado para que tipo de gás?**

O aparelho vem pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui injetores que permitem a sua conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de utilização.

### **Qual a dimensão ideal para as panelas e tachos?**

As grelhas robustas de ferro fundido foram concebidas para acomodar panelas e tachos de grandes dimensões, garantindo estabilidade e permitindo otimizar a preparação de volumes significativos de alimentos.

### **Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?**

A estrutura em aço inoxidável e os tabuleiros recolhe-gorduras removíveis que cobrem toda a área de confeção facilitam imenso a limpeza diária, assegurando uma manutenção eficiente e higiénica. O equipamento pode ser limpo com produtos específicos para aço inoxidável.

### **Este fogão possui sistemas de segurança?**

Sim, cada queimador está equipado com termopar e chama piloto, que são sistemas de segurança essenciais que cortam o fornecimento de gás caso a chama se apague acidentalmente, prevenindo fugas e garantindo a proteção dos utilizadores e do espaço.

### **É possível integrar este fogão numa linha de cozinha existente?**

Com um fundo de 700 mm e design de Linha 700, este fogão pode ser facilmente integrado em configurações de cozinha profissional modulares, harmonizando-se com outros equipamentos da mesma linha para uma estação de trabalho coesa e funcional.