

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS9KG010	<b>Modelo:</b>	EMPPLS9KG010
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	44 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 900 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS9KG010

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 2 queimadores com 17,48 kW de potência total. Construção em aço inox e grelhas de ferro fundido para alta durabilidade. Inclui tabuleiros recolhe-gorduras para limpeza fácil. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fogão industrial a gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este fogão profissional de dois queimadores, parte da conceituada Linha 900, oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas de alta exigência. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os queimadores de dupla coroa, de alta potência e eficiência, proporcionam um aquecimento rápido e uniforme. Concebido para suportar o uso intensivo diário, este equipamento assegura um desempenho fiável e constante, crucial para a produtividade do seu negócio.

As grelhas em ferro fundido de grandes dimensões suportam tachos e panelas volumosas, permitindo uma maior versatilidade na preparação de diversos pratos. A inclusão de tabuleiros recolhe-gorduras que cobrem toda a superfície de confeitação simplifica significativamente o processo de limpeza, contribuindo para manter os altos padrões de higiene na sua cozinha. Este modelo é fornecido pré-configurado para gás propano-butano, com injetores para conversão a gás natural. Sendo assim, é uma opção flexível para qualquer cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha industrial que necessite de um equipamento de confeitação fiável e de alto desempenho. A sua capacidade para acomodar grandes utensílios de cozinha e a facilidade de limpeza tornam-no perfeito para a preparação de pratos em grande escala. Este fogão é uma adição valiosa para estabelecimentos que procuram otimizar a sua operação culinária com eficiência e durabilidade superiores.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Queimadores	2, Dupla coroa, termopar e chama piloto
Potência Por Queimador	8,74 kW
Potência Total	17,48 kW
Grelhas	Ferro fundido robusto

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Tabuleiros	Recolhe-gorduras, cobertura total
Tipo de Gás	Propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
Dimensões (AxFxH)	400x900x300 mm
Peso	44 kg

## **Perguntas Frequentes**

---

### **1. Este fogão pode ser utilizado com gás natural?**

Sim, o fogão é fornecido com os injetores necessários para que possa ser convertido e utilizado com gás natural, garantindo flexibilidade na instalação.

### **2. Qual é a manutenção necessária para as grelhas de ferro fundido?**

As grelhas de ferro fundido devem ser limpas regularmente com detergente suave e água morna após cada utilização. Secar completamente para evitar a ferrugem e, se necessário, olear ligeiramente para conservar a sua superfície.

### **3. É fácil limpar os tabuleiros recolhe-gorduras?**

Sim, os tabuleiros foram concebidos para cobrir toda a área de confeção e são facilmente removíveis, o que simplifica a sua limpeza e permite uma higiene eficiente e rápida.

### **4. Qual a durabilidade esperada deste equipamento?**

Construído integralmente em aço inoxidável e com grelhas robustas em ferro fundido, este fogão foi feito para ser altamente durável e resistente ao uso intenso em ambientes profissionais.

### **5. Este fogão dispõe de segurança em caso de falha de chama?**

Sim, cada queimador está equipado com um termopar que corta o fornecimento de gás caso a chama se apague, assegurando a máxima segurança durante a operação.