

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores Série 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9KG030	Modelo:	EMPPLS9KG030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	127 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9KG030

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores de alta potência, construído em aço inoxidável e com 1200x900x300mm de dimensões. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Fogão Industrial – Principais Vantagens

Este equipamento robusto e de alto desempenho foi concebido para satisfazer as exigências das cozinhas profissionais mais movimentadas. Construído integralmente em aço inoxidável, oferece uma durabilidade excepcional e uma higiene impecável, essenciais em qualquer ambiente de restauração.

A sua superfície de cocção otimizada garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para a preparação de diversos pratos. A fiabilidade e a potência dos queimadores permitem um controlo preciso da temperatura, facilitando a confeção de alimentos com resultados consistentes.

Aplicações Profissionais

Pensado para a restauração, este fogão de seis bicos a gás é a escolha ideal para chefes e cozinheiros que procuram eficiência e versatilidade. Seja num restaurante de alta gastronomia, num hotel com serviço de bufete ou numa cantina, o aparelho adapta-se perfeitamente a diferentes contextos e necessidades de confeção.

É particularmente adequado para estabelecimentos que requerem a preparação simultânea de vários pratos, graças à sua capacidade e ao design que facilita o manuseamento de panelas e frigideiras de grande dimensão. A sua adaptabilidade a gás propano-butano e gás natural confere-lhe uma flexibilidade adicional na instalação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de trabalho, painéis, chaminés	Aço inoxidável
Queimadores	Dupla coroa, alta potência e eficiência com termopar e chama piloto

Característica	Detalhe
Grelhas	Ferro fundido robusto, adequado para panelas grandes
Tabuleiros	Recolhe-gorduras, cobrindo toda a área de cozedura para fácil limpeza
Gás	Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Fundo	900 mm
Número de queimadores	6
Potência por queimador	6 x 8,74 kW
Potência total	52,45 kW
Peso	127 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x900x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás compatível com este fogão?

Este fogão industrial é inicialmente predisposto para gás propano-butano, mas inclui injetores para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade conforme a sua instalação.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e os tabuleiros recolhe-gorduras que cobrem toda a área de cozedura foram projetados para facilitar a limpeza e manutenção diária, garantindo a higiene necessária.

Posso utilizar panelas de grandes dimensões nos queimadores?

Com certeza. As grelhas robustas de ferro fundido foram concebidas especificamente para suportar e acomodar panelas e recipientes de grandes dimensões, otimizando o seu processo de cozedura.

Qual a potência total deste fogão?

O aparelho dispõe de uma impressionante potência total de 52,45 kW, distribuída por seis queimadores de dupla coroa, cada um com 8,74 kW, garantindo um aquecimento rápido e eficaz.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento profissional?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento durável, potente e eficiente para a confeção de grandes volumes de alimentos.