

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores Linha 700 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7KG030	Modelo:	EMPPLS7KG030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	101 kg	Dimensões:	1200 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7KG030

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores, Linha 700. Construção robusta em aço inoxidável e 43 kW de potência total para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Fogão Industrial – Principais Vantagens

Concebida para elevar a produtividade em cozinhas com elevada afluência, esta unidade de cocção profissional destaca-se pela sua robustez e desempenho inigualável. O equipamento está dotado de seis queimadores de dupla coroa, proporcionando uma distribuição uniforme do calor e uma eficiência energética superior, ideal para confeccionar múltiplos pratos em simultâneo com precisão.

A construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente profissional. Este fogão assegura um controlo térmico rigoroso e uma operação segura graças aos termopares e chama piloto, otimizando o seu trabalho e a segurança na cozinha.

Aplicações Profissionais

Este queimador de mesa é a solução ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais e cozinhas de catering que exigem um equipamento de cozinhado fiável e de alto rendimento. A sua versatilidade permite a confeção de uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a guisados e frituras, adaptando-se a qualquer ementa profissional.

A sua instalação é simplificada, vindo pré-disposto para gás propano-butano e incluindo injetores para conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade de utilização em diversas infraestruturas. Este fogão de alta potência é um investimento inteligente para qualquer negócio que procure otimizar os seus processos de confeção e melhorar a qualidade dos seus serviços.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Queimadores	Dupla coroa, alta potência e eficiência com termopar e chama piloto
Parrillas	Ferro fundido robusto, para panelas grandes
Tabuleiro recolhe-gorduras	Cobre toda a área de cocção para limpeza fácil

Alimentação	Gás propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
Fundo	700 mm
Bocas	6
Potência por boca	7,15 kW
Potência total	43,00 kW
Peso	101 kg
Dimensões (LxPxA)	1200x730x300 mm

Perguntas Frequentes

1. Este fogão industrial é adequado para que tipo de gás?

O fogão vem pré-disposto para gás propano-butano, mas inclui injetores para uma fácil conversão ao gás natural, garantindo assim a sua adaptabilidade às suas necessidades.

2. Qual é a principal vantagem dos queimadores de dupla coroa?

Os queimadores de dupla coroa proporcionam uma distribuição de calor mais potente e uniforme, o que resulta numa confeção mais rápida e eficiente dos alimentos, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha.

3. A limpeza deste equipamento é complicada?

Não, a limpeza é bastante simples. A estrutura em aço inoxidável e os tabuleiros recolhe-gorduras que cobrem toda a área de cocção foram concebidos para facilitar a manutenção e higiene diárias.

4. Quais as dimensões totais deste fogão de mesa?

O fogão apresenta dimensões de 1200 mm de largura, 730 mm de profundidade e 300 mm de altura, o que o torna uma opção compacta e funcional para a sua bancada de trabalho.

5. Que tipo de cozinhas profissionais podem beneficiar deste equipamento?

Este fogão industrial é ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um aparelho robusto e de alta capacidade para gerir picos de procura e garantir uma confeção de qualidade.