

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás para Paella 27 kW - 600x800x500h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPYRG60	Modelo:	EMPYRG60
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	600 x 800 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPYRG60

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 27kW, concebido para paella e panelas de grande volume. Construção robusta e estável em aço inoxidável, 600x800x500h mm.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Churrasqueira Industrial 27 kW — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e empresas de catering que necessitam de uma solução robusta e eficiente para a confeção de paellas e panelas de grande capacidade. Este fogão a gás destaca-se pela sua estrutura em aço inoxidável e queimadores de alta potência, garantindo durabilidade e desempenho excecionais em ambientes de cozinha intensiva. A sua conceção robusta oferece estabilidade para suportar cargas pesadas, tornando-o indispensável para a preparação de pratos em larga escala.

Equipado com válvulas de segurança e termopar, este equipamento assegura uma utilização segura e fiável, protegendo simultaneamente o seu investimento e a sua equipa. A versatilidade para operar com gás propano ou gás natural, com injetores incluídos para fácil conversão, adapta-se às necessidades específicas da sua instalação. Garanta a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança, essenciais para qualquer estabelecimento alimentar.

Aplicações Profissionais

Este fogão de alta performance é ideal para cozinhas de restaurantes especializados em culinária mediterrânica, empresas de catering que servem grandes eventos, e qualquer estabelecimento hoteleiro que precise de um equipamento fiável para cozinhar grandes volumes. A sua estrutura reforçada é perfeita para sustentar panelas e paellas de grandes dimensões, otimizando o processo de confeção em eventos e banquetes. A adaptação a diferentes tipos de gás faz deste modelo uma escolha flexível para diversas configurações de cozinha.

Características Técnicas

Material	Estrutura e carroçaria em aço inoxidável
Queimadores	2 queimadores de alta potência com válvula de segurança e termopar
Robustez	Estrutura robusta e estável para suportar muito peso
Grelhas	Ferro fundido

Utilização	Ideal para panelas de grande capacidade e paellas de grandes dimensões
Alimentação	Predisposto para gás propano, injetores para gás natural incluídos
Potência	27,24 kW
Peso	60 kg
Dimensões (AxFxH)	600x800x500 mm

Perguntas Frequentes

Qual a potência dos queimadores deste fogão industrial?

Este fogão está equipado com queimadores de alta potência que totalizam 27,24 kW, o que o torna ideal para cozinhar rapidamente grandes volumes.

É possível converter este fogão para gás natural?

Sim, o equipamento é fornecido predisposto para gás propano, mas inclui injetores que permitem a sua fácil conversão para gás natural, adaptando-se às suas necessidades.

Que tipo de panelas podem ser utilizadas neste fogão?

A sua estrutura robusta e grelhas em ferro fundido são concebidas para suportar e acomodar panelas de grande capacidade e paellas de grandes dimensões, sem comprometer a estabilidade.

Este fogão industrial cumpre as normas de segurança?

Absolutamente. Este fogão cumpre todas as regulamentações CE e é produzido de acordo com as diretrizes mais exigentes de higiene e segurança alimentar europeias.

Qual o material de fabrico deste equipamento e qual a sua durabilidade?

A estrutura e carroçaria são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo não só a conformidade com os padrões alimentares, mas também uma excelente durabilidade e resistência à corrosão em ambientes profissionais exigentes.