

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



Fogão Industrial a Gás Linha Istanbul 3,5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPSKG010	Modelo:	EMPSKG010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	8 kg	Dimensões:	400 x 420 x 160 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPSKG010

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de sobremesa com 1 queimador de 3,5 kW. Construção robusta em aço inoxidável para cozinhas profissionais e catering.

Descricao Completa

Fogão a Gás — Principais Vantagens

Robusto e eficiente, este equipamento culinário a gás é concebido para as exigências da restauração profissional. A sua estrutura de corpo único em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, tornando-o uma adição valiosa para qualquer cozinha que valorize a fiabilidade. Ideal para confeccionar uma variedade de iguarias, a sua construção sólida assegura um desempenho consistente mesmo em ambientes de uso intensivo.

Aplicações Profissionais

Um fogão industrial deste calibre adapta-se perfeitamente a cozinhas profissionais, áreas de apoio em cafetarias, ou até mesmo para eventos de *show cooking* e caterings exteriores. A sua versatilidade permite a utilização com tachos e frigideiras de grandes dimensões (até Ø400 mm), o que o torna indispensável para preparar refeições para um elevado número de pessoas. A facilidade de adaptação a gás propano ou gás natural proporciona flexibilidade na instalação, satisfazendo diversas necessidades operacionais.

Características Técnicas

Número de Queimadores	1
Potência por Queimador	3,5 kW
Potência Total	3,5 kW
Peso	8 kg
Dimensões (AxFxH)	400x420x160 mm
Material do Corpo	Aço inoxidável
Design	Elegante e profissional
Grelhas	Ferro fundido

Queimador	Dupla coroa com válvula de segurança e termopar
Dimensão Máxima da Panela	Ø400 mm
Tipo de Gás	Predisposto para propano, inclui injetores para gás natural

Perguntas Frequentes

Este fogão industrial aceita panelas de qualquer tamanho?

O equipamento foi concebido para suportar panelas e frigideiras com um diâmetro máximo de 400 mm, garantindo estabilidade e eficiência na confeção. Para tamanhos superiores, poderá não ser seguro ou eficaz.

É possível converter este equipamento para gás natural?

Sim, o fogão já vem predisposto para gás propano e inclui injetores que permitem a sua fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação conforme a sua necessidade ou infraestrutura existente.

Qual a potência deste fogão a gás?

Este modelo possui uma potência total de 3,5 kW, garantindo um aquecimento rápido e eficaz para todas as suas necessidades culinárias profissionais, otimizando o tempo de preparação.

O corpo do fogão é resistente?

Sim, o corpo é fabricado em aço inoxidável embutido numa única peça, conferindo-lhe grande robustez e durabilidade, ideal para o ambiente de uma cozinha industrial ou de eventos.

Posso transportar este fogão para eventos de catering?

Com um peso de apenas 8 kg e dimensões compactas, este fogão é relativamente fácil de transportar e instalar, sendo uma solução excelente para *show cookings*, caterings e outros eventos exteriores.