

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás de Bancada 2 Queimadores 790x420x160mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPSKG020	Modelo:	EMPSKG020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	16 kg	Dimensões:	790 x 420 x 160 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPSKG020

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de bancada compacto com 2 queimadores de coroa dupla. Ideal para cozinhas profissionais e eventos, oferece 7,0 kW de potência.

Fogão industrial a gás — Cozinhe com Eficiência — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração com elevada procura, este fogão a gás de bancada é a solução ideal para cozinhas profissionais que necessitam de versatilidade e mobilidade. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e os queimadores de coroa dupla garantem uma durabilidade excepcional e um desempenho de elite, permitindo preparar uma variedade de pratos com precisão e rapidez. Além disso, o seu design compacto torna-o perfeito para utilizar em diversos ambientes.

Aplicações Profissionais

Este aparelho versátil adapta-se perfeitamente a cozinhas de hotéis, restaurantes, catering e eventos de show cooking. É uma adição valiosa para qualquer área de preparação de alimentos onde a agilidade é crucial, como em snack-bares ou refeitórios. Com a capacidade de suportar tachos e frigideiras de grande diâmetro, o seu estabelecimento beneficiará de uma ferramenta de confeção que eleva a qualidade do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Número de Queimadores	2
Potência Total	7,0 kW (3,5 + 3,5 kW por queimador)
Dimensões (AxFxH)	790x420x160 mm
Peso	16 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Grelhas	Ferro fundido
Segurança	Válvula de segurança e termopar
Compatibilidade	Tachos e frigideiras até Ø400 mm
Gás	Predisposto para propano, injetores para gás natural incluídos
Certificação	Regulamentações CE
Conformidade	Normas alimentares europeias e espanholas

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás compatível com este fogão?

Este equipamento vem configurado para gás propano, mas inclui os injetores necessários para que possa ser convertido para gás natural, oferecendo flexibilidade na sua instalação. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o bom funcionamento e a segurança.

Este fogão é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o corpo é fabricado em aço inoxidável robusto e os queimadores de dupla coroa são projetados para suportar o rigor do uso diário em ambientes de restauração movimentados, garantindo durabilidade e fiabilidade. A sua construção duradoura foi pensada para o ambiente profissional.

Que tipos de utensílios de confeção posso usar neste fogão?

O design do fogão e as grelhas de ferro fundido permitem o uso de uma vasta gama de painéis e frigideiras, incluindo as de grandes dimensões, até 400 mm de diâmetro. Terá a liberdade de usar os seus utensílios preferidos para diversas preparações.

É fácil de limpar e manter?

O corpo em aço inoxidável, além de conferir robustez, facilita significativamente a limpeza diária, assegurando a higiene necessária em qualquer cozinha profissional. A superfície lisa e resistente minimiza o tempo e o esforço dedicados à manutenção.

Quais as vantagens dos queimadores de coroa dupla?

Os queimadores de coroa dupla proporcionam uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente, permitindo um controlo preciso da temperatura durante a confeção. Isto traduz-se em resultados culinários superiores e maior economia de gás para o seu negócio.