

# 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 de Bancada 2 Queimadores 790x420x160mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	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.