

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Wok a Gás 3 Queimadores 54 kW Linha 900 Estambul

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS9WK030	<b>Modelo:</b>	EMPPLS9WK030
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	110 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 900 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS9WK030

### Descricao Resumida

Fogão wok a gás industrial com 3 queimadores potentes de 18 kW cada, construção robusta em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Cozinha Wok Profissional — Principais Vantagens

Este fogão profissional foi concebido para atender às exigências de cozinhas asiáticas ou estabelecimentos que procuram elevar a experiência de confeitaria. Com três queimadores de alta potência, permite uma rápida e eficiente preparação de pratos wok, garantindo uma distribuição uniforme do calor para resultados excepcionais.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um equipamento fidedigno e potente para a confeitaria de pratos wok. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-o uma escolha acertada para ambientes de trabalho intensivo. A conversibilidade entre gás propano-butano e gás natural oferece flexibilidade a qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Plano Superior de Trabalho</b>	Aço inoxidável de 2 mm de espessura
<b>Corpo e Estrutura</b>	Aço inoxidável de 1 mm de espessura
<b>Queimadores</b>	3 x 18 kW, diâmetro 335 mm, chama vertical
<b>Grelha</b>	Ferro fundido de alta resistência
<b>Segurança</b>	Válvula de segurança com termopar
<b>Ignição</b>	Sistema de ignição piezoelétrico para cada queimador
<b>Manutenção</b>	Tabuleiro de recolha de migalhas extraível em aço inoxidável
<b>Fundo</b>	900 mm
<b>Potência total</b>	54 kW

<b>Peso</b>	110 kg
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1200 x 900 x 300 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Este fogão wok é adequado para que tipo de gás?**

O equipamento é fornecido pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui injetores que permitem a sua fácil conversão para gás natural, oferecendo versatilidade na sua instalação. Adapta-se perfeitamente a diversas necessidades energéticas, garantindo um desempenho consistente.

### **2. Qual a principal vantagem dos queimadores de 18 kW?**

Os queimadores de 18 kW com chama vertical são desenhados para dirigir o calor diretamente ao centro da panela wok, criando uma distribuição de calor abrangente e intensa. Esta característica permite atingir temperaturas extremas rapidamente, essenciais para a autêntica confeitura wok e para manter a eficiência em horários de pico.

### **3. A limpeza do fogão wok é complicada devido ao tipo de cozinhados?**

Não, a limpeza foi simplificada graças ao tabuleiro de recolha de migalhas extraível, fabricado em aço inoxidável. Este tabuleiro permite a adição de água para facilitar a remoção de resíduos e salpicos de comida, tornando a manutenção diária mais rápida e higiénica.

### **4. O equipamento possui sistemas de segurança?**

Sim, cada queimador está equipado com uma válvula de segurança e termopar, assegurando o corte do fornecimento de gás em caso de falha da chama. Além disso, o sistema de ignição piezoelétrico individual para cada queimador proporciona um arranque seguro e imediato, indispensável para a operação em cozinhas profissionais.

### **5. Em que tipo de estabelecimentos se recomenda a utilização deste equipamento?**

Este fogão wok é ideal para estabelecimentos de restauração asiática, como restaurantes chineses, tailandeses ou de fusão, mas também é uma excelente adição a qualquer cozinha industrial ou de hotelaria que valorize pratos rápidos e de alta temperatura. A sua robustez e potência fazem dele uma mais-valia em qualquer ambiente que exija durabilidade e eficiência na confeitura.