

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: 23/06/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	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

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

Peso	110 kg
Dimensões (LxPxA)	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.