

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás de Bancada 2 Queimadores 600x600x300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO18586	<b>Modelo:</b>	18586
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	18586

### Descricao Resumida

Fogão de bancada a gás com 2 queimadores de 6,5 kW cada. Construção em inox, cuba extraível e patas reguláveis para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fogão a Gás — Principais Vantagens

Este queimador de bancada a gás foi concebido para cozinhas profissionais exigentes, oferecendo elevada potência e eficiência. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de manutenção. Com dois queimadores de alta performance, permite uma confeção rápida e uniforme, essencial para otimizar o tempo no seu negócio. Além disso, a cuba extraível e as válvulas de segurança garantem uma operação prática e segura, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

O design ergonómico deste fogão não só contribui para um ambiente de trabalho mais eficiente, como também facilita a sua integração em qualquer linha de cocção profissional. As patas reguláveis oferecem estabilidade e adaptabilidade a diferentes superfícies. Este equipamento é uma solução de confiança para qualquer estabelecimento que procure um rendimento superior e uma gestão simplificada.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e outros estabelecimentos de restauração que necessitem de um equipamento de confeção compacto e potente. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de pratos, desde guisados a frituras, tornando-o indispensável em cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam de um desempenho de topo.

Este aparelho de cocção a gás é também adequado para empreendimentos de catering e cozinhas de eventos, onde a mobilidade e a rapidez na preparação dos alimentos são cruciais. É a escolha adequada para chefes que procuram precisão e controlo na confeção diária, contribuindo para uma ementa diversificada e de alta qualidade.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Cocção</b>	Gás de Sobremesa
<b>Número de Queimadores</b>	2
<b>Potência por Queimador</b>	6,5 Kw

<b>Potência Total</b>	13 Kw
<b>Cuba</b>	Extraível
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável
<b>Segurança</b>	Válvula de segurança de gás
<b>Pés</b>	Reguláveis
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	600 x 600 x 300 mm
<b>Peso</b>	36 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos este fogão é mais adequado?**

Este forno de bancada é ideal para cozinhas profissionais de pequeno a médio porte, como restaurantes, cafeterias e snack-bares, que procuram uma solução de cozimento compacta e de alta performance.

### **A limpeza do equipamento é complicada?**

Não, a limpeza é simples e rápida, graças à construção em aço inoxidável e à cuba extraível, que permitem uma higienização eficaz e descomplicada após o uso diário.

### **Posso ajustar a altura do fogão?**

Sim, o aparelho possui patas reguláveis, possibilitando o ajuste da altura para se adaptar perfeitamente ao seu espaço de trabalho e garantir a máxima estabilidade.

### **Que tipo de gás utiliza este equipamento?**

Este modelo funciona a gás, garantindo um controlo preciso da temperatura e uma distribuição uniforme do calor para resultados de cozimento consistentes.

### **É seguro utilizar este fogão em ambientes profissionais?**

Sim, o equipamento está equipado com válvulas de segurança de gás, assegurando uma operação totalmente segura e minimizando riscos em ambientes de trabalho intensivos.