

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores 400x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO18585	Modelo:	18585
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18585

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás sobremesa com 2 queimadores de 6kW, corpo em aço inoxidável e pés reguláveis. Dimensões compactas 40x60cm, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Cocção Rápida — Principais Vantagens

Este equipamento compacto destaca-se pela sua eficiência e durabilidade, ideal para operações que necessitam de uma solução robusta para aquecimento e preparação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável garante uma limpeza fácil e rápida, essencial em ambientes de cozinha profissional, enquanto as válvulas de segurança oferecem tranquilidade na operação diária. Concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais, este fogão de bancada otimiza o espaço sem comprometer o desempenho.

A versatilidade deste fogão a gás permite a criação de uma vasta gama de pratos, desde cozinhados lentos a salteados de alta temperatura. Com dois queimadores potentes, a sua capacidade de resposta é imediata, ajudando a manter o ritmo acelerado de uma cozinha de alta produção. É uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure fiabilidade e controlo preciso da temperatura durante a confeção.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a escolha perfeita para pequenos e médios restaurantes, snack-bares, cafés e espaços de restauração rápida que necessitam de um aparelho fiável para o seu dia a dia. A sua dimensão compacta é ideal para cozinhas com espaço limitado, permitindo uma instalação sobre bancada versátil que se adapta a diferentes layouts. Garanta um serviço de excelência com equipamento de qualidade superior.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Aparelho	Fogão industrial a gás de sobremesa
Número de Queimadores	2
Potência por Queimador	6 kW

Característica	Detalhe
Potência Total	24 kW
Material do Corpo	Aço inoxidável
Dimensões (L x P x A)	400 x 600 x 300 mm
Peso	21 kg
Segurança	Válvula de segurança de gás
Design	Ergonómico e resistente
Pés	Reguláveis

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gás está configurado este fogão industrial?

Este fogão industrial a gás vem preparado para funcionar com gás, idealmente gás natural ou propano, dependendo da instalação específica. É sempre recomendável verificar as especificações do fabricante e consultar um técnico qualificado para a instalação e conversão, se necessário.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o facto de ser construído em aço inoxidável torna a limpeza deste equipamento extremamente fácil e rápida. A superfície lisa e resistente permite a remoção eficaz de resíduos alimentares e gorduras, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.

Este fogão pode ser utilizado em espaços pequenos?

Com dimensões compactas de 400x600x300mm, este fogão de bancada é ideal para cozinhas com espaço limitado. O seu design sobremesa permite que seja colocado em qualquer bancada de trabalho, otimizando a área disponível e a organização da cozinha.

Quais as vantagens de ter queimadores de 6 kW?

Os queimadores de alta potência de 6 kW oferecem uma rápida resposta térmica, permitindo aquecer panelas e frigideiras de forma eficiente e acelerar os tempos de confeção. Isto traduz-se em maior produtividade e capacidade de servir os clientes com rapidez, características essenciais em ambientes profissionais.

As válvulas de segurança de gás são importantes?

As válvulas de segurança de gás são um componente crucial em qualquer equipamento a gás, pois interrompem automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Esta funcionalidade é fundamental para prevenir fugas de gás e garantir a máxima segurança dos utilizadores e do ambiente de trabalho na sua cozinha.