

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



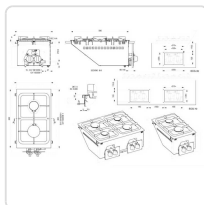
Hotelequip.pt

Fogão a Gás Linha 550, 2 Queimadores, 1x3,3kW + 1x5,2kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097860	Modelo:	ECG-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ECG-35

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 2 queimadores (8,5 kW) e grelha em ferro fundido. Compacto (350x600x266 mm) e ideal para otimização de espaço em restauração.

Descricao Completa

Fogão a Gás Linha 550 — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências da hotelaria e restauração, este fogão a gás de dois queimadores (também conhecido como placa de cocção ou cooker) oferece performance e durabilidade inigualáveis. A sua construção robusta e design compacto, parte da linha 550, integra-se perfeitamente em qualquer cozinha profissional, otimizando o espaço de trabalho sem comprometer a capacidade de confeitura.

Equipado com queimadores de alta potência calibrados para gás natural (com injetores de GPL incluídos para máxima flexibilidade), este equipamento proporciona um controlo preciso da temperatura e uma distribuição de calor uniforme. Ideal para cozinhas de volume médio a elevado, onde a eficiência e a rapidez são cruciais para o serviço.

A segurança é primordial, evidenciada pela ignição por chama piloto e torneiras de segurança com regulação progressiva. Além disso, a facilidade de limpeza é garantida, mantendo a higiene necessária para os padrões HACCP em ambientes profissionais.

Aplicações

Este fogão profissional é a solução ideal para restaurantes, cafés, bares, hotéis e pastelarias que procuram fiabilidade e alto desempenho na sua área de confeitura. É particularmente adequado para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da versatilidade para preparar uma vasta gama de pratos, desde molhos delicados a frituras rápidas, garantindo um serviço ágil e de qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
N.º de Queimadores	2
Configuração Queimadores	1 x 3,3 kW, 1 x 5,2 kW
Potência Total	8,5 kW

Característica	Detalhe
Dimensões Globais (L x P x A)	350 x 600 x 266 mm
Dimensões de Ajuste (L x P)	340 x 590 mm
Grelha	Ferro fundido robusto para otimizar a transferência entre queimadores
Sistema de Ignição	Chama piloto
Controlo de Potência	Regulação progressiva com torneira de segurança
Tipo de Gás (Fornecido)	Gás Natural
Injetores Incluídos	Gás Butano/Propano (GPL)