

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Redutor Wok para Fogões de Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CH970005	Modelo:	970005
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	970005
Marca	CLIMA
Linha	700
Tipo	Wok

Descricao Resumida

Redutor profissional para fogões industriais da Linha 700, otimizado para o uso eficiente de panelas wok em cozinhas de alta performance.

Descricao Completa

Redutor Wok — Principais Vantagens

O redutor em questão foi concebido especificamente para integrar fogões da série 700, garantindo estabilidade e condução de calor otimizada para panelas tipo wok. Este acessório é crucial para estabelecimentos de restauração rápida e cozinhas profissionais que desejam expandir a sua oferta culinária. A sua robustez assegura durabilidade e eficácia em ambientes de alta exigência, tornando-o um componente indispensável para o seu espaço de confeção.

Aplicações Profissionais

Este redutor é a solução ideal para restaurantes asiáticos, *take-aways* e outros negócios de hotelaria que utilizam fogões industriais da linha 700. Permite a utilização eficiente de panelas wok para saltear, fritar e cozinhar a temperaturas elevadas, melhorando a versatilidade da sua placa de confeção e a qualidade dos pratos servidos. A sua implementação assegura que o seu equipamento possa lidar com qualquer receita que necessite de um fogão wok dedicado.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Redutor Wok para Fogão
Série	Linha 700

Perguntas Frequentes

A que tipo de fogões se adapta este redutor?

Este redutor foi especificamente desenhado para fogões industriais que pertençam à série 700, garantindo um ajuste perfeito e uma funcionalidade impecável.

Qual a principal vantagem de usar um redutor wok?

A principal vantagem reside na otimização da estabilidade e distribuição de calor para panelas wok, essencial para uma confeção asiática autêntica e eficiente.

Este acessório melhora a eficiência da cozedura?

Sim, ao proporcionar uma superfície estável e concentrar o calor na base da panela wok, permite uma cozedura mais rápida e uniforme dos alimentos.

É fácil instalar este redutor num fogão existente?

O design do redutor facilita a sua colocação e remoção nos queimadores compatíveis da linha 700, tornando a instalação simples e rápida.

Posso usar este redutor para outros tipos de panelas?

Embora seja otimizado para panelas wok, poderá suportar outros recipientes de base redonda, mas o seu desempenho ideal será sempre com o tipo de panela para o qual foi concebido.