

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Fogão Industrial a Gás 4 Bicos Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHELFU77A	Modelo:	ELFU77A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	95 kg	Dimensões:	700 x 718 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	ELFU77A
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 bicos e 19kW, com armário em aço inoxidável, linha 700. Perfeito para cozinhas profissionais de alta produção.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Eficiência e Robustez para Cozinhas Profissionais

Este fogão profissional de quatro queimadores a gás, com a sua estrutura em aço inoxidável e design de linha 700, é a solução ideal para cozinhas de alta exigência. Potencialize a sua capacidade de confeção com um equipamento que conjuga desempenho superior e durabilidade, assegurando uma resposta eficaz às rotinas mais intensas em restauração.

A superfície de confeção sem rebordo, dotada de grelhas em aço laváveis na máquina de lavar loiça, facilita a movimentação contínua de tachos e panelas, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A ignição piezoelétrica garante um acendimento rápido e seguro dos queimadores.

Aplicações Profissionais

Concebido para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume, este equipamento é apropriado para diversas necessidades culinárias. A potência combinada dos queimadores permite preparar múltiplos pratos em simultâneo com precisão e rapidez, tornando-o um pilar fundamental em qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência e o elevado rendimento.

Características Técnicas

Número de Fogos	4
Potência dos Queimadores	2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW
Potência Total	19 kW
Tensão	230 Volts

Peso	95 kg
Volume	0,8 m³
Dimensões (LxPxA)	700x718x850 mm

Perguntas Frequentes

Com que frequência devo limpar as grelhas do fogão?

Recomenda-se a limpeza das grelhas após cada utilização para garantir a máxima higiene e a longevidade do equipamento. Sendo laváveis na máquina de lavar loiça, este processo torna-se mais simples.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento?

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cafés, hotéis e pastelarias que necessitam de um desempenho robusto e contínuo para o preparo de diversos alimentos.

Qual a profundidade do armário na base?

A base inclui um armário em aço inoxidável com 70 cm de profundidade, proporcionando um espaço de armazenamento adicional e discreto para utensílios ou ingredientes.

Que tipo de ignição utilizam os queimadores?

Os queimadores deste fogão possuem ignição piezoelétrica elétrica, um sistema que proporciona um acendimento rápido, seguro e eficiente, sem necessidade de fósforos ou isqueiros.

É possível ajustar o tipo de gás deste fogão?

Este fogão a gás está configurado para um tipo de gás específico, mas pode ser adaptado por um técnico qualificado para diferentes tipos, mediante a substituição dos injetores e ajuste da pressão, se necessário.