

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Fogão Profissional a Gás 6,7kW - Cozinha Industrial Robusta

Informacoes do Produto

SKU:	HE147108	Modelo:	HE147108
Marca:	HENDI	EAN:	8711369147108

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE147108

EAN	8711369147108
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Potência	4–7 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Queimador de bancada a gás Hendi de 6,7kW, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Construção robusta em aço inoxidável, ignição eletrônica e termopar para segurança. Compatível com gás propano e butano, inclui mangueira e regulador.

Descricao Completa

Com uma potência calorífica de 6,7kW, este queimador de bancada a gás é uma solução compacta e robusta para a produção intensiva em espaços reduzidos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para manter as normas HACCP no rush do serviço.

fogão a gás profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou hamburgueria que necessita de um ponto de cocção extra para frituras rápidas ou molhos, este queimador oferece a flexibilidade ideal. É também uma escolha inteligente para roulotes e cozinhas de apoio em eventos, onde o espaço é limitado mas a exigência de produção é constante.

Queimador Profissional — Principais Vantagens

A estrutura em aço inoxidável de alta resistência permite suportar cargas pesadas, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de produção exigentes. A inclusão de termopar e ignição eletrônica assegura a segurança operacional, enquanto a compatibilidade com gás propano e butano oferece versatilidade na instalação.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
-------------	-------

Potência	6,7 kW
Dimensões (LxPxA)	425 × 425 × 400 mm
Peso Líquido	15,6 Kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material do Suporte de Painéis	Ferro fundido
Tipo de Gás	Propano e Butano
Características Adicionais	Termopar, Ignição eletrônica, Mangueira de gás e regulador de pressão incluídos

Como se realiza a limpeza e manutenção deste queimador?

A estrutura em aço inoxidável permite uma limpeza fácil com detergentes neutros e um pano húmido, enquanto o suporte de painéis em ferro fundido pode ser removido para uma higienização mais profunda, cumprindo as normas HACCP.

Este queimador é adequado para um restaurante com alta rotatividade?

Com 6,7kW de potência, é ideal para complementar a cozinha principal em restaurantes de média dimensão ou como solução primária em negócios com menor volume, como snack-bares ou roulotes, onde a eficiência e o espaço são cruciais.

Que tipo de gás posso utilizar com este equipamento?

Este queimador foi concebido para operar com gás propano e butano, oferecendo flexibilidade na escolha do fornecedor de gás e facilitando a sua utilização em diferentes contextos, incluindo instalações móveis.

Posso expandir as funcionalidades deste fogão de bancada?

Sim, o equipamento é expansível. Pode ser complementado com uma base de suporte (SKU 147306), um aro específico para woks (SKU 147207) e woks compatíveis (SKU 626504), aumentando a sua versatilidade na cozinha.

Quais as características de segurança integradas neste queimador?

O queimador integra um termopar, que corta automaticamente o fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama, e ignição eletrónica para um acendimento seguro e prático, minimizando riscos na operação diária.