

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 a Gás 4 Bicos Linha 700 - 19kW

Informacoes do Produto

SKU:	HE227381	Modelo:	HE227381
Marca:	HENDI	EAN:	8711369227381

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE227381
EAN	8711369227381

Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Nº de Queimadores	4
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 4 bicos de alta potência (19 kW), ideal para cozinhas de restaurantes e hotelaria. Construção robusta em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este fogão a gás de 4 bicos, com uma potência total de 19 kW, é uma solução robusta para cozinhas profissionais que exigem desempenho e durabilidade. Projetado para uso intensivo, oferece controlo preciso da temperatura.

fogão a gás 4 bicos — Fogão Gás - Características Técnicas

Potência Total	19 kW
Bicos	2x 6 kW + 2x 3,5 kW
Panelas Compatíveis	ø120-300 mm
Termopar	Sim
Placa Superior	AISI 304
Estrutura Lateral e Traseira	AISI 430
Grelhas	335x300 mm, ferro fundido (uma por bico)
Material dos Bicos	Ferro fundido

Tipo de Gás	GZ50 (bocais LPG extra incluídos)
Ignição	Manual (sem dispositivo de ignição nem chama piloto)
Pés	Aço com superfície antiderrapante, ajustáveis de 55 a 65 mm
Dimensões (LxPxA)	800x700x310 mm
Peso	35 kg

Aplicações Profissionais

Este fogão a gás é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, a cantinas empresariais, escolares e hospitalares. A sua robustez e versatilidade tornam-no adequado para churrasqueiras, pizzarias e cozinhas de hotéis que necessitam de um equipamento fiável para confeção diária.

Fogão Gás - Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável AISI 304 na placa superior e AISI 430 na estrutura garante elevada durabilidade e facilidade de limpeza. Os quatro bicos de diferentes potências permitem uma confeção versátil, desde fervuras rápidas a lume brando. As grelhas em ferro fundido são robustas e adequadas para panelas de uso intensivo. A inclusão de bocais para GPL oferece flexibilidade na instalação, adaptando-se a diferentes tipos de fornecimento de gás. Os pés ajustáveis permitem uma nivelagem perfeita em qualquer superfície de trabalho.

Que tipo de gás utiliza este fogão e é compatível com GPL?

Este fogão utiliza gás GZ50 e inclui bocais extra para conversão e utilização com GPL (Gás Propano Butano), garantindo flexibilidade na instalação.

Como é feita a ignição dos bicos, uma vez que não tem chama piloto?

A ignição dos bicos é manual, devendo ser feita com um fósforo ou isqueiro, pois o equipamento não possui dispositivo de ignição automático nem chama piloto.

Quais as dimensões e o peso deste fogão para efeitos de instalação?

O fogão tem dimensões de 800 mm (largura) x 700 mm (profundidade) x 310 mm (altura) e pesa 35 kg. Os pés são ajustáveis em altura, de 55 a 65 mm.

As grelhas são resistentes para panelas pesadas e de uso contínuo?

Sim, as grelhas são fabricadas em ferro fundido robusto, com dimensões de 335x300 mm por bico, projetadas para suportar o uso intensivo de panelas e caçarolas profissionais com diâmetros entre 120 e 300 mm.

Qual a potência individual dos bicos e a potência total do equipamento?

O fogão possui dois bicos de 6 kW e dois bicos de 3,5 kW, totalizando uma potência de 19 kW, ideal para diversas necessidades de confeitura em cozinhas profissionais.