

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.



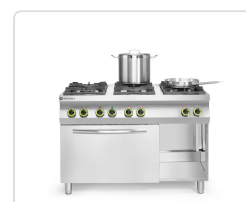
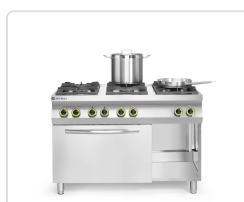
Acesso rapido
ao produto

Fogão a Gás 6 Bicos com Forno Elétrico Convecção GN 1/1 - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HE225899	Modelo:	HE225899
Marca:	HENDI	EAN:	8711369225899

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE225899

EAN	8711369225899
Energia	Elétrico
Linha	700
Instalação	De Bancada
Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 6 bicos de alta potência e forno elétrico de convecção GN 1/1. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este fogão a gás profissional combina seis bicos de alta potência com um forno elétrico de convecção GN 1/1, oferecendo uma solução robusta e versátil para as exigências da cozinha moderna.

fogão profissional a gás com forno — fogão a gás com forno — Fogão a Gás — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás com Forno Elétrico
Número de Bicos	6
Potência Bicos Gás	3 x 3,5 kW + 3 x 6 kW (Total 28,5 kW)
Diâmetro Mín./Máx. Painelas	Ø120 a 300 mm
Grelhas para Painelas	Ferro fundido 335 x 300 mm (1 por bico)
Segurança Gás	Termopar
Tipo de Forno	Convecção Elétrico GN 1/1
Potência Forno Elétrico	3 kW / 230 V

Dimensões Câmara Forno (LxPxA)	640 x 370 x 350 mm
Capacidade Grelhas Forno	4 grelhas GN 1/1 (inclui 1 grelha)
Distância entre Grelhas Forno	75 mm
Controlo Forno	Termóstato
Material Placa Superior	Aço inoxidável AISI 304
Material Estrutura	Aço inoxidável AISI 430
Pés	Altura ajustável
Dimensões Totais (LxPxA)	1200 x 722 x 900 mm
Peso	105 kg

Aplicações Profissionais

Este fogão é uma solução completa para cozinhas de média a grande dimensão, ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequado para hotéis, serviços de catering e eventos, churrasqueiras e marisqueiras que necessitem de um forno auxiliar eficiente para assados e gratinados.

Principais Vantagens

- **Versatilidade:**** Combinação de fogão a gás de alta potência com forno elétrico de convecção para diversas técnicas de confeção.
- **Eficiência:**** Seis bicos com potências variadas para otimizar o consumo e adaptar-se a diferentes necessidades culinárias.
- **Durabilidade:**** Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 na placa superior e AISI 430 na estrutura, garantindo longevidade e higiene.
- **Controlo Preciso:**** Termopar nos bicos para segurança e termóstato no forno para resultados consistentes.
- **Adaptação:**** Pés ajustáveis em altura para um nivelamento perfeito em qualquer superfície da cozinha.
- **Capacidade:**** Forno GN 1/1 com espaço para 4 grelhas, ideal para produções de média escala.

Qual a potência total de gás deste fogão?

A potência total de gás é de 28,5 kW, distribuída por três bicos de 3,5 kW e três bicos de 6 kW, oferecendo um desempenho robusto para as suas necessidades de confeção.

Que tipo de panelas posso utilizar nos bicos?

Os bicos são compatíveis com panelas com diâmetro entre 120 mm e 300 mm, permitindo uma grande flexibilidade na escolha dos seus utensílios de cozinha.

O forno é adequado para que tipo de preparações?

O forno elétrico de convecção GN 1/1 é ideal para assar, gratinar e aquecer uma vasta gama de pratos, com capacidade para 4 grelhas, otimizando a produção na sua cozinha.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

Este fogão é fornecido montado, pronto a instalar na sua cozinha profissional, necessitando apenas da ligação às redes de gás e elétrica para começar a operar.

Quais os materiais de construção principais?

A placa superior é fabricada em aço inoxidável AISI 304 e a estrutura em aço inoxidável AISI 430, garantindo elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza.