

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 rápido
ao produto



Fogão a Gás 6 Bicos Linha 700 — 28,5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	HE226094	Modelo:	HE226094
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226094

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE226094
EAN	8711369226094

Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700
Nº de Queimadores	6
Potência	Mais de 15 kW, 4–7 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 6 bicos de 28,5 kW de potência total, ideal para cozinhas de alta exigência. Construção robusta em aço inoxidável e base aberta.

Descricao Completa

Este fogão a gás profissional com 6 bicos e base aberta é uma solução robusta para cozinhas de alta exigência, oferecendo uma potência total de 28,5 kW para um desempenho consistente e fiável. Construído para durabilidade e eficiência, é ideal para operações intensivas.

fogão a gás 6 bicos — fogão a gás profissional — Fogão a Gás — Características Técnicas

Potência Total	28,5 kW
Bicos	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
Tipo de Gás	Gás natural (bocais GPL incluídos)
Diâmetro Mín./Máx. Painelas	ø120-300 mm
Grelhas	Ferro fundido 335 x 300 mm (uma por bico)
Base	Aberta, estrutura fechada em 3 lados
Dimensões Internas Base	1198 x 570 x (A) 470 mm
Material Placa Superior	Aço Inoxidável AISI 304

Material Estrutura	Aço Inoxidável AISI 430
Pés	Ajustáveis em aço (100-165 mm)
Dimensões Externas (LxPxA)	1200 x 700 x 900 mm
Peso	95 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este fogão a gás é ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas empresariais, hotéis, churrasqueiras, e estabelecimentos de catering que necessitam de múltiplos pontos de confeção com alta potência. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas e guisados a frituras e molhos, suportando o ritmo de serviço intenso.

Fogão a Gás — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 na placa superior e AISI 430 na estrutura, garantindo durabilidade e fácil limpeza.
- Seis bicos de alta potência (3x 3,5 kW e 3x 6 kW) permitem a confeção simultânea de diversos pratos, otimizando o tempo de serviço.
- Grelhas em ferro fundido de grandes dimensões (335 x 300 mm) oferecem estabilidade para panelas e caçarolas de Ø120-300 mm.
- Compatibilidade com gás natural e GPL, com bocais extra incluídos para flexibilidade na instalação.
- Pés ajustáveis em aço permitem nivelar o equipamento em qualquer superfície, adaptando-se às necessidades da cozinha.
- A base aberta proporciona espaço adicional de arrumação ou para outros equipamentos, otimizando o layout da cozinha.