

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 5 Bicos com Base Aberta 14,3kW – 900x640mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE225806	Modelo:	HE225806
Marca:	HENDI	EAN:	8711369225806

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE225806

EAN	8711369225806
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	550, 600
Nº de Queimadores	5
Potência	Até 3 kW, 8–15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 5 bicos de alta potência (14,3 kW), ignição eletrônica e base aberta. Ideal para cozinhas com elevada produção e versatilidade.

Descricao Completa

Este fogão a gás profissional de 5 bicos com base aberta é ideal para cozinhas com elevada produção, oferecendo uma potência total de 14,3 kW e ignição eletrônica para operação eficiente e segura.

fogão a gás profissional — Fogão a Gás — Características Técnicas

Tipo de Gás	Gás Natural (conversível)
Número de Bicos	5
Potência Total	14,3 kW
Potência dos Bicos	3x 3,0 kW, 1x 1,8 kW, 1x 3,5 kW (wok)
Ignição	Eletrônica
Segurança	Termopares
Grelhas	3 em ferro fundido

Base	Aberta
Dimensões (LxPxA)	900x640x910 mm
Peso	45 kg

Aplicações Profissionais

Este fogão a gás é uma solução robusta para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais e escolares, pastelarias com confeitaria, hamburgarias, snack-bares, e hotéis. A sua versatilidade permite preparar desde pratos simples a elaborados, adaptando-se às necessidades de cozinhas com volume de trabalho constante.

Fogão a Gás — Principais Vantagens

- **Potência e Eficiência:** Com 5 bicos de diferentes potências, incluindo um bico wok de 3,5 kW, permite cozinhar vários pratos em simultâneo com controlo preciso da temperatura.
- **Segurança Operacional:** Equipado com ignição eletrónica e termopares, garante um arranque rápido e seguro, cortando o gás em caso de extinção acidental da chama.
- **Durabilidade:** As grelhas em ferro fundido oferecem robustez e estabilidade para panelas e frigideiras de uso intensivo, suportando o desgaste diário de uma cozinha profissional.
- **Versatilidade de Espaço:** A base aberta proporciona um espaço conveniente para arrumação de utensílios ou panelas, otimizando a organização na área de confeitaria.
- **Fácil Manutenção:** A estrutura e os materiais facilitam a limpeza diária, essencial para manter os padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

Este fogão pode ser utilizado com que tipo de gás?

O fogão é adequado para gás natural, mas pode ser convertido para gás propano/butano por um técnico qualificado, se necessário.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

As grelhas em ferro fundido são removíveis para facilitar a limpeza. A superfície lisa do fogão pode ser limpa com detergentes neutros e um pano húmido, garantindo a higiene diária.

Este fogão é fornecido montado ou desmontado?

Este fogão é fornecido montado e pronto a instalar. Recomenda-se que a ligação à rede de gás seja efetuada por um profissional certificado.

Quais as características de segurança deste fogão?

O fogão está equipado com termopares em todos os bicos, que são dispositivos de segurança que cortam o fornecimento de gás automaticamente se a chama se apagar. Possui também ignição eletrónica para um acendimento seguro.

É adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com uma profundidade de 640 mm, este fogão é uma excelente opção para cozinhas que necessitam de alta capacidade de confeção sem ocupar o espaço de equipamentos de linha 700 ou 900, sendo ideal para otimizar o layout.