

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 Industrial a Gás 2 Queimadores, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7KG010	Modelo:	EMPPLS7KG010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	34 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7KG010
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de bancada, Linha 700, com 2 queimadores de 7,15 kW cada, construção em aço inoxidável e grelhas de ferro fundido. Eficiente e duradouro.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais exigentes, este fogão de bancada a gás oferece um desempenho excepcional com dois queimadores de dupla coroa, projetados para uma distribuição uniforme do calor e alta eficiência energética. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-o um equipamento indispensável para qualquer negócio de restauração que procure otimizar os seus processos de confecção.

Aplicações Profissionais

Este queimador de alta potência é uma adição valiosa para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de uma solução de cozinha versátil e fiável. Equipado com grelhas resistentes de ferro fundido, acomoda panelas e tachos de grandes dimensões, sendo perfeito para preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a cozinhados demorados. A facilidade de limpeza, graças aos tabuleiros recolhe-gorduras, otimiza o tempo da sua equipa e mantém os mais elevados padrões de higiene na sua cozinha.

Características Técnicas

Fundo	700 mm
Número de Queimadores	2
Potência por Queimador	7,15 kW
Potência Total	14,30 kW

Peso	34 kg
Dimensões (AxFxH)	400x730x300 (AxFxH) mm
Material	Aço inoxidável
Queimadores	Dupla coroa de alta potência e eficiência
Segurança	Termopar e chama piloto
Grelhas	Ferro fundido robusto
Manutenção	Tabuleiros recolhe-gorduras
Tipo de Gás	Predisposição para propano-butano, injetores para gás natural incluídos

Perguntas Frequentes

1. Este fogão industrial é adequado para cozinhas com elevada produção?

Sim, com dois queimadores de dupla coroa e uma potência total de 14,30 kW, este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais com ritmo de trabalho intenso e necessidades de alta produção.

2. Qual o tipo de gás que este fogão utiliza?

O fogão é fornecido com predisposição para gás propano-butano e inclui injetores adicionais que permitem a conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade na escolha da fonte de energia.

3. É fácil de limpar e manter?

Absolutamente. A estrutura em aço inoxidável e os tabuleiros recolhe-gorduras, que cobrem toda a área de confeção, foram concebidos para uma limpeza rápida e eficiente, garantindo a higiene do espaço.

4. Consigo utilizar tachos e panelas grandes neste fogão?

Sim, as grelhas robustas de ferro fundido permitem acomodar utensílios de cozinha de grandes dimensões, tornando-o ideal para diferentes tipos de cozinhados em cozinhas profissionais.

5. Este equipamento é seguro para uso contínuo?

Sim, o fogão está equipado com termopar e chama piloto, características de segurança essenciais que garantem um funcionamento fiável e seguro mesmo em períodos de utilização prolongada.