

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9KG010	Modelo:	EMPPLS9KG010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	400 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9KG010
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 2 queimadores com 17,48 kW de potência total. Construção em aço inox e grelhas de ferro fundido para alta durabilidade. Inclui tabuleiros recolhe-gorduras para limpeza fácil. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este fogão profissional de dois queimadores, parte da conceituada Linha 900, oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas de alta exigência. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto os queimadores de dupla coroa, de alta potência e eficiência, proporcionam um aquecimento rápido e uniforme. Concebido para suportar o uso intensivo diário, este equipamento assegura um desempenho fiável e constante, crucial para a produtividade do seu negócio.

As grelhas em ferro fundido de grandes dimensões suportam tachos e panelas volumosas, permitindo uma maior versatilidade na preparação de diversos pratos. A inclusão de tabuleiros recolhe-gorduras que cobrem toda a superfície de confeção simplifica significativamente o processo de limpeza, contribuindo para manter os altos padrões de higiene na sua cozinha. Este modelo é fornecido pré-configurado para gás propano-butano, com injetores para conversão a gás natural. Sendo assim, é uma opção flexível para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha industrial que necessite de um equipamento de confeção fiável e de alto desempenho. A sua capacidade para acomodar grandes utensílios de cozinha e a facilidade de limpeza tornam-no perfeito para a preparação de pratos em grande escala. Este fogão é uma adição valiosa para estabelecimentos que procuram otimizar a sua operação culinária com eficiência e durabilidade superiores.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Estrutura	Aço inoxidável
Queimadores	2, Dupla coroa, termopar e chama piloto
Potência Por Queimador	8,74 kW
Potência Total	17,48 kW
Grelhas	Ferro fundido robusto
Tabuleiros	Recolhe-gorduras, cobertura total
Tipo de Gás	Propano-butano (injetores para gás natural incluídos)
Dimensões (AxFxH)	400x900x300 mm
Peso	44 kg

Perguntas Frequentes

1. Este fogão pode ser utilizado com gás natural?

Sim, o fogão é fornecido com os injetores necessários para que possa ser convertido e utilizado com gás natural, garantindo flexibilidade na instalação.

2. Qual é a manutenção necessária para as grelhas de ferro fundido?

As grelhas de ferro fundido devem ser limpas regularmente com detergente suave e água morna após cada utilização. Secar completamente para evitar a ferrugem e, se necessário, olear ligeiramente para conservar a sua superfície.

3. É fácil limpar os tabuleiros recolhe-gorduras?

Sim, os tabuleiros foram concebidos para cobrir toda a área de confeção e são facilmente removíveis, o que simplifica a sua limpeza e permite uma higiene eficiente e rápida.

4. Qual a durabilidade esperada deste equipamento?

Construído integralmente em aço inoxidável e com grelhas robustas em ferro fundido, este fogão foi feito para ser altamente durável e resistente ao uso intenso em ambientes profissionais.

5. Este fogão dispõe de segurança em caso de falha de chama?

Sim, cada queimador está equipado com um termopar que corta o fornecimento de gás caso a chama se apague, assegurando a máxima segurança durante a operação.