

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

Paeller Industrial a Gás 31 kW, 700x915x560 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPYRG80	Modelo:	EMPYRG80
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	700 x 915 x 560 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPYRG80
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Paelleira

Descricao Resumida

Paeller industrial a gás de 31 kW. Dimensões 700x915x560 mm. Ideal para cozinhas profissionais com necessidade de alta performance.

Descricao Completa

paeller industrial a gás — Paeller Industrial — Potência e Estabilidade para Grandes Cozinhados

Concebido para restaurantes, coletividades e espaços de restauração com elevada procura, este fogão industrial a gás destaca-se pela sua robustez e design pensado para a eficiência. Com queimadores de alta potência, permite o confeccionar de grandes volumes de alimentos, como paellas e guisados, garantindo resultados excepcionais. A sua estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, essencial em qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este queimador de paellas é a solução ideal para cozinhas de restaurantes especializados em culinária mediterrânea, eventos de catering com grandes produções, ou qualquer estabelecimento que necessite de um equipamento fiável para a preparação de pratos em panelas de grande dimensão. A sua capacidade de suportar peso elevado e a conformidade com as regulações CE reforçam a segurança e eficiência no ambiente profissional.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável
Queimadores	3
Potência nominal	31,25 kW
Válvula de segurança	Sim

Termopar	Sim
Grelhas	Ferro fundido
Dimensões (LxPxA)	700x915x560 mm
Peso	80 kg
Conformidade	Regulações CE, padrões alimentares europeus e espanhóis
Gás	Predisposto para propano, injetores para gás natural incluídos

Perguntas Frequentes

Este paeller é adequado para uso contínuo em ambientes de restauração movimentados?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e os queimadores de alta potência foram desenvolvidos para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais e hotéis, garantindo durabilidade e desempenho.

É possível converter este equipamento de gás propano para gás natural? Como é feito?

Sim, o equipamento é fornecido pré-configurado para gás propano, mas inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural, bastando seguir as instruções do manual.

Quais as vantagens das grelhas em ferro fundido para este tipo de cozinhados?

As grelhas em ferro fundido oferecem uma distribuição de calor mais uniforme e uma maior retenção de temperatura, sendo ideais para selar alimentos e manter o calor em panelas grandes, resultando em cozinhados mais consistentes e saborosos.

Este paeller industrial requer alguma instalação especial?

Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento adequado do equipamento a gás, assegurando a sua longevidade e eficiência.

Este equipamento pode ser utilizado com panelas de qualquer tamanho?

O design robusto e a estrutura estável deste aparelho são pensados para acomodar panelas de grande capacidade e paelleras de grandes dimensões, otimizando a preparação de grandes quantidades de alimentos de forma segura.