

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 Wok a Gás de Bancada 1 Queimador 18 kW Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9WK010	Modelo:	EMPPLS9WK010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	400 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9WK010
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
N° de Queimadores	1

Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão wok de bancada com 1 queimador a gás de 18 kW e construção robusta em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fogão Wok — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este equipamento de confeção profissional destaca-se pela sua robustez e alta performance. O seu queimador de grande potência garante uma distribuição de calor ideal, permitindo alcançar as temperaturas extremas necessárias para confeccionar pratos no estilo wok com mestria. A estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de manutenção, tornando-o um investimento excecional para qualquer negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

O fogão wok é uma peça fundamental para restaurantes asiáticos, cozinhas de fusão, ou qualquer estabelecimento que procure oferecer um toque autêntico e sabores intensos aos seus clientes. A sua adaptabilidade ao gás propano/butano, com provisionamento para gás natural, confere-lhe uma versatilidade notável, tornando-o adequado para diversos ambientes de cozinha profissional. A grelha de ferro fundido de alta resistência é ideal para o uso contínuo e intenso, característico da hotelaria moderna.

Características Técnicas

Característica	Valor
Plano Superior de Trabalho	Aço inoxidável 2 mm
Corpo e Estrutura	Aço inoxidável 1 mm
Queimadores	1 de alta potência (18 kW), diâmetro 335 mm
Grelha	Ferro fundido de alta resistência

Característica	Valor
Válvula de Segurança	Com termopar
Sistema de Ignição	Piezoelétrico para cada queimador
Tabuleiro	Recolhe-migalhas extraível em aço inoxidável
Compatibilidade de Gás	Propano/Butano (injetores para gás natural incluídos)
Fundo	900 mm
Focos	1
Potência por Foco	18 kW
Potência Total	18 kW
Peso	45 kg
Dimensões (AxFxH)	400x900x300 mm

Perguntas Frequentes

1. Posso converter este fogão wok para gás natural?

Sim, o equipamento é fornecido pré-instalado para gás propano/butano, mas inclui os injetores necessários para a sua conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de uso. A instalação deve ser realizada por um técnico certificado para garantir a segurança e o correto funcionamento.

2. Qual a principal vantagem do queimador de alta potência?

O queimador de 18 kW com chama vertical e diâmetro de 335 mm direciona o calor diretamente para o centro do wok, criando um leque de calor pela superfície. Isto resulta numa temperatura extrema e uniforme, ideal para a rápida e eficiente confecção de pratos wok, preservando os nutrientes e o sabor dos alimentos.

3. O equipamento é fácil de limpar?

Sim, o plano superior de trabalho é fabricado em aço inoxidável de 2 mm de espessura e inclui um tabuleiro recolhe-migalhas extraível. Este tabuleiro pode ser preenchido com água para facilitar a recolha de resíduos e a limpeza diária, assegurando a higiene necessária para o seu negócio.

4. Para que tipo de estabelecimento este fogão é mais adequado?

Esta chapa de cozedura é perfeita para qualquer cozinha profissional, especialmente em restaurantes asiáticos, de fusão ou estabelecimentos de alta gastronomia que pretendam adicionar pratos autênticos no estilo wok à sua ementa. A sua construção robusta e desempenho eficiente suportam o ritmo de trabalho intenso.

5. Como é garantida a segurança operacional do fogão?

A segurança é assegurada por uma válvula de segurança com termopar, que interrompe o fornecimento de gás caso a chama se apague acidentalmente. Além disso, o sistema de ignição piezoelétrico permite um acendimento rápido e seguro para cada queimador.