

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Wok a Gás de Bancada 2 Queimadores 36kW 800x900x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9WK020	Modelo:	EMPPLS9WK020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	84 kg	Dimensões:	800 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9WK020
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Nº de Queimadores	2
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão wok a gás de alta potência com 2 queimadores e 36kW, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inoxidável e ignição piezoelétrica para uma confeção eficiente.

Descricao Completa

fogão wok a gás — Cozinha Wok a Gás — Principais Vantagens

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, este equipamento de cozinha wok a gás oferece um desempenho excecional e durabilidade. O seu design robusto e a alta potência dos queimadores permitem uma confeção rápida e uniforme, ideal para pratos que requerem altas temperaturas. Além disso, a facilidade de limpeza e a versatilidade de utilização tornam-no uma adição valiosa para qualquer estabelecimento, desde restaurantes asiáticos a cozinhas de fusão.

Aplicações Profissionais

Este queimador wok é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram agilizar a preparação de pratos orientais e outras especialidades que beneficiam de uma confeção intensa e controlada. A sua estrutura compacta, mas potente, adapta-se perfeitamente a bancadas, otimizando o espaço de trabalho. Permite aos chefs criar uma vasta gama de pratos com autênticos sabores, garantindo a satisfação dos clientes e elevando o padrão da excelência culinária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Plano superior de trabalho	Aço inoxidável de 2 mm de espessura
Corpo e estrutura	Aço inoxidável de 1 mm de espessura

Característica	Detalhe
Queimadores	2 de alta potência (18 kW cada)
Diâmetro do queimador	335 mm (chama vertical)
Grelha	Ferro fundido de alta resistência
Segurança	Válvula de segurança com termopar
Ignição	Sistema de acionamento piezoelétrico por queimador
Gaveta	Tabuleiro recolhe-migalhas extraível em aço inoxidável com opção de água para limpeza
Configuração Gás	Predisposto para gás propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Potência Total	36 kW
Peso	84 kg
Dimensões (AxFxH)	800x900x300 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipos de gás este fogão wok é compatível?

Este aparelho é fornecido pré-configurado de fábrica para gás propano-butano, e inclui um kit de injetores que permite a sua fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade energética para a sua cozinha.

Qual a dimensão ideal para as wok pans a usar neste equipamento?

Os queimadores têm um diâmetro de 335 mm e um desenho de chama vertical, otimizado para distribuir o calor de forma eficaz em wok pans com diâmetros compatíveis, garantindo a temperatura extrema necessária para uma confeção ideal.

Como se realiza a limpeza e manutenção do fogão wok?

A bandeja recolhe-migalhas em aço inoxidável é extraível, facilitando a remoção de resíduos. Além disso, pode ser preenchida com água para auxiliar na limpeza diária, tornando a manutenção higiénica e simples.

É fácil instalar este fogão wok numa cozinha existente?

O design deste fogão wok de bancada permite uma integração versátil em diversas configurações de cozinha profissional. Recomendamos que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança.

Qual a durabilidade e resistência dos materiais utilizados?

Fabricado com um plano superior de 2 mm e corpo de 1 mm de espessura em aço inoxidável, este equipamento é construído para resistir ao uso intensivo e às condições exigentes de uma cozinha industrial, assegurando uma longa vida útil.