

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 rápido
ao produto



Fogão Industrial a Gás de Bancada 2 Queimadores 600x600x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO18586	Modelo:	18586
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18586
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	550, 600

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão de bancada a gás com 2 queimadores de 6,5 kW cada. Construção em inox, cuba extraível e patas reguláveis para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão a Gás — Principais Vantagens

Este queimador de bancada a gás foi concebido para cozinhas profissionais exigentes, oferecendo elevada potência e eficiência. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de manutenção. Com dois queimadores de alta performance, permite uma confeção rápida e uniforme, essencial para otimizar o tempo no seu negócio. Além disso, a cuba extraível e as válvulas de segurança garantem uma operação prática e segura, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

O design ergonómico deste fogão não só contribui para um ambiente de trabalho mais eficiente, como também facilita a sua integração em qualquer linha de cocção profissional. As patas reguláveis oferecem estabilidade e adaptabilidade a diferentes superfícies. Este equipamento é uma solução de confiança para qualquer estabelecimento que procure um rendimento superior e uma gestão simplificada.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e outros estabelecimentos de restauração que necessitem de um equipamento de confeção compacto e potente. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de pratos, desde guisados a frituras, tornando-o indispensável em cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam de um desempenho de topo.

Este aparelho de cocção a gás é também adequado para empreendimentos de catering e cozinhas de eventos, onde a mobilidade e a rapidez na preparação dos alimentos são cruciais. É a escolha adequada para chefes que procuram precisão e controlo na confeção diária, contribuindo para uma ementa diversificada e de alta qualidade.

Características Técnicas

Tipo de Cocção	Gás de Sobremesa
Número de Queimadores	2
Potência por Queimador	6,5 Kw
Potência Total	13 Kw
Cuba	Extraível
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Segurança	Válvula de segurança de gás
Pés	Reguláveis
Dimensões (C x L x A)	600 x 600 x 300 mm
Peso	36 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este fogão é mais adequado?

Este forno de bancada é ideal para cozinhas profissionais de pequeno a médio porte, como restaurantes, cafetarias e snack-bares, que procuram uma solução de cozimento compacta e de alta performance.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a limpeza é simples e rápida, graças à construção em aço inoxidável e à cuba extraível, que permitem uma higienização eficaz e descomplicada após o uso diário.

Posso ajustar a altura do fogão?

Sim, o aparelho possui patas reguláveis, possibilitando o ajuste da altura para se adaptar perfeitamente ao seu espaço de trabalho e garantir a máxima estabilidade.

Que tipo de gás utiliza este equipamento?

Este modelo funciona a gás, garantindo um controlo preciso da temperatura e uma distribuição uniforme do calor para resultados de cozimento consistentes.

É seguro utilizar este fogão em ambientes profissionais?

Sim, o equipamento está equipado com válvulas de segurança de gás, assegurando uma operação totalmente segura e minimizando riscos em ambientes de trabalho intensivos.