

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



Fogão a Gás 4 Queimadores Linha 700 com Base Aberta 19 kW

Informacoes do Produto

SKU:	HE227589	Modelo:	227589
Marca:	HENDI	EAN:	8711369227589

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	227589

EAN	8711369227589
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900
Nº de Queimadores	4
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 4 queimadores (2x 6 kW, 2x 3.5 kW) e base aberta. Construção em aço inoxidável e suportes em ferro fundido. Inclui kit GPL.

Descricao Completa

Este fogão a gás profissional com 4 queimadores e base aberta é ideal para cozinhas com espaço otimizado, oferecendo 19 kW de potência total para confeitão eficiente.

fogão a gás base aberta — fogão a gás profissional — Fogão a Gás — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Potência Total	19 kW
Queimadores	2x 6,0 kW, 2x 3,5 kW (total 4)
Tipo de Gás	Gás natural (kit de conversão para GPL incluído)
Dimensões (LxPxA)	800 x 700 x 900 mm
Adequado para Panelas	Ø120 a 300 mm
Suportes de Panelas	Ferro fundido

Pés	Ajustáveis em altura, antiderrapantes
Ignição	Manual (sem luz piloto ou ignição automática)
Peso	46 kg

Aplicações Profissionais

Este fogão a gás é uma solução robusta para cozinhas profissionais com volume de produção médio a elevado. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, cantinas empresariais ou escolares, churrasqueiras, e hotéis que necessitam de uma superfície de confeção fiável e potente para o dia a dia.

Fogão a Gás — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.
- Quatro queimadores com potências diferenciadas (6 kW e 3,5 kW) para maior versatilidade na confeção.
- Suportes de panelas em ferro fundido robustos, adequados para uso intensivo e panelas de Ø120 a 300 mm.
- Pés ajustáveis em altura com base antiderrapante, garantindo estabilidade e adaptação a diferentes espaços.
- Base aberta que permite arrumação de utensílios ou panelas, otimizando o espaço na cozinha.
- Flexibilidade de utilização com gás natural ou GPL, graças ao kit de conversão incluído.

Que tipo de gás utiliza este fogão?

Este fogão é adequado para gás natural e inclui um kit de conversão para Gás de Petróleo Liquefeito (GPL), oferecendo flexibilidade na instalação.

É fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável e os suportes de panelas em ferro fundido removíveis facilitam a limpeza diária e a manutenção da higiene.

Posso usar panelas de diferentes tamanhos?

Sim, os queimadores e suportes são projetados para acomodar panelas com diâmetros entre 120 mm e 300 mm, permitindo grande versatilidade.

Este fogão tem ignição automática?

Não, este modelo não possui luz piloto ou ignição automática. Os queimadores devem ser acesos manualmente com fósforos ou um isqueiro.

Qual a profundidade da linha deste fogão?

Com uma profundidade de 700 mm, este fogão enquadra-se na linha 700, ideal para cozinhas profissionais que procuram um equilíbrio entre capacidade e otimização de espaço.