

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

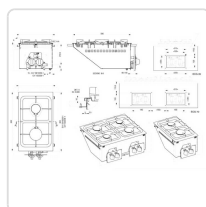


Fogão a Gás 2 Queimadores 8.5 kW Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097860	Modelo:	ECG-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ECG-35

Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 900
Nº de Queimadores	2
Potência	4–7 kW, 8–15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás compacto de 2 queimadores (8.5 kW total), ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Grelha em ferro fundido e ignição por chama piloto.

Descricao Completa

Este fogão a gás compacto de 2 queimadores, com uma potência total de 8.5 kW, é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, garantindo desempenho e segurança.

Características Técnicas

N.º de Queimadores	2
Potência Queimador 1	3.3 kW
Potência Queimador 2	5.2 kW
Potência Total	8.5 kW
Dimensões (L x P x A)	350 x 600 x 266 mm
Grelha	Ferro fundido robusto
Queimadores	Ferro fundido de coroa simples
Ignição	Chama piloto
Segurança	Torneira de segurança

Regulação	Progressiva da potência
Tipo de Gás	Gás natural (inclui injectores para GPL)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este fogão a gás é uma solução robusta e compacta para diversas cozinhas profissionais, incluindo:

- Snack-bares, roulotes e food trucks com espaço limitado.
- Cafés e pastelarias que necessitam de uma área de confeção de apoio.
- Pequenos restaurantes e tascas com ementas que requerem confeção rápida.
- Cozinhas de apoio em cantinas escolares ou empresariais.
- Marisqueiras e churrasqueiras para preparação de acompanhamentos.

Fogão a Gás — Principais Vantagens

- **Eficiência e Versatilidade:** Dois queimadores de potências distintas (3.3 kW e 5.2 kW) permitem cozinhar diferentes pratos simultaneamente com controlo preciso.
- **Durabilidade Superior:** Grelha e queimadores em ferro fundido garantem resistência ao uso intensivo e prolongam a vida útil do equipamento.
- **Segurança Reforçada:** Equipado com ignição por chama piloto e torneira de segurança para uma operação fiável e sem riscos.
- **Adaptação Flexível:** Compatível com gás natural e GPL, graças aos injectores incluídos, adaptando-se facilmente à sua instalação.
- **Instalação Simplificada:** Fornecido montado e pronto a usar, minimizando o tempo e o esforço necessários para a sua colocação em funcionamento.

Que tipo de gás utiliza este fogão?

Este fogão é fornecido com injectores para gás natural, mas inclui também injectores para gás butano/propano (GPL), permitindo a adaptação conforme a sua instalação.

Qual a potência total dos queimadores?

A potência total combinada dos dois queimadores é de 8.5 kW, com um queimador de 3.3 kW e outro de 5.2 kW, oferecendo versatilidade para diferentes necessidades de confeção.

?

Este equipamento é adequado para espaços pequenos?

Sim, com dimensões de 350 x 600 x 266 mm, este fogão de Linha 600 é compacto e ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bares ou food trucks.

A grelha é resistente?

Sim, a grelha é fabricada em ferro fundido robusto, concebida para suportar o uso contínuo e panelas pesadas, permitindo ainda a movimentação fácil entre queimadores.

O equipamento vem montado ou desmontado?

Este fogão é fornecido montado e pronto a instalar, o que facilita e agiliza a sua colocação em funcionamento na sua cozinha profissional.