

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



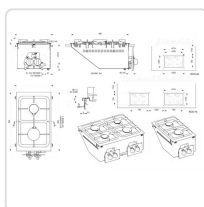
Hotelequip.pt

Fogão a Gás 4 Queimadores, 17 kW, Linha 600 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097861	Modelo:	ECG-70
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ECG-70

Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 900
Nº de Queimadores	4
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 4 queimadores (2x3,3 kW + 2x5,2 kW) e 17 kW de potência total. Ideal para cozinhas com espaço limitado, oferece controlo preciso da chama e segurança.

Descricao Completa

Este fogão a gás profissional com 4 queimadores oferece uma potência total de 17 kW, ideal para cozinhas que exigem desempenho e fiabilidade. Concebido para uso intensivo, integra-se na Linha 600.

Características Técnicas

Número de Queimadores	4
Potência por Queimador	2 x 3,3 kW + 2 x 5,2 kW
Potência Total	17 kW
Dimensões (LxPxA)	700 x 600 x 266 mm
Tipo de Gás	Gás natural (injetores GPL incluídos)
Grelhas	Ferro fundido
Ignição	Piloto de chama
Segurança	Torneira de segurança

Regulação	Progressiva da potência
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este fogão a gás é ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado, como snack-bares, tascas, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, roulotes, food trucks, cafés com cozinha e pastelarias com confeção. A sua robustez e controlo preciso da chama tornam-no adequado para cantinas escolares ou empresariais que necessitem de um equipamento fiável para a confeção diária.

Fogão a Gás — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso da Chama:** As torneiras de segurança com regulação progressiva permitem um ajuste exato da intensidade do calor, essencial para diversas técnicas culinárias.
- **Robustez e Durabilidade:** Equipado com grelhas em ferro fundido e construção sólida, garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Versatilidade de Gás:** Fornecido para gás natural com injetores para gás butano/propano (GPL) incluídos, adaptando-se facilmente às necessidades da sua instalação.
- **Segurança Operacional:** A ignição por piloto de chama e as torneiras de segurança asseguram um funcionamento seguro e fiável em todas as operações.
- **Fácil Manutenção:** As superfícies lisas e as grelhas removíveis facilitam a limpeza diária, contribuindo para a higiene da cozinha.

Que tipo de gás utiliza este fogão?

Este fogão é fornecido com injetores para gás natural, mas inclui um kit de injetores para gás butano/propano (GPL), permitindo a sua adaptação a diferentes tipos de instalação de gás.

O equipamento é fornecido montado ou desmontado?

Este fogão a gás é fornecido montado e pronto a instalar, o que simplifica o processo de colocação em funcionamento na sua cozinha profissional.

Como é feita a limpeza e manutenção das grelhas?

As grelhas em ferro fundido são robustas e removíveis, facilitando a sua limpeza. Podem ser lavadas manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça industrial, dependendo das recomendações do fabricante.

É adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, com as suas dimensões de 700x600 mm (Linha 600), este fogão é particularmente adequado para cozinhas profissionais de menor dimensão, como as de snack-bares, tascas ou food trucks, onde o espaço é um fator crítico.

Quais as características de segurança deste fogão?

O fogão está equipado com ignição por piloto de chama e torneiras de segurança em cada queimador. Estas características garantem que o gás só é libertado quando a chama piloto está ativa, prevenindo fugas e aumentando a segurança na operação.