

# 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: 13/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores com Forno Série 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7004A	<b>Modelo:</b>	7004A
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	7004A
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores de alta potência com forno GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Robusto e eficiente.

## Descricao Completa

### fogão industrial a gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este robusto fogão industrial a gás combina a eficiência de seis queimadores de alta potência com a funcionalidade de um forno espaçoso. A sua construção integral em aço inoxidável garante a máxima durabilidade e facilita a manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. Prepare uma variedade de pratos simultaneamente e com precisão, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa.

Este equipamento de confeção foi desenvolvido a pensar na versatilidade e segurança, integrando chamas piloto, válvulas de segurança e termopares em todos os queimadores. O forno com capacidade GN 2/1 permite cozinhar grandes volumes, enquanto o termostato de segurança assegura um controlo preciso da temperatura. Uma solução completa para cozinhas de grande volume, desde restaurantes a hotéis.

### Aplicações

Ideal para restaurantes com um menu diversificado que requer múltiplos pontos de cocção em simultâneo com a capacidade de assar ou gratinar no forno. Perfeito para cozinhas de hotelaria que servem grandes eventos ou para serviços de catering que necessitam de versatilidade e robustez. Também adequado para refeitórios empresariais ou institucionais que precisam de um equipamento de alto desempenho para preparar refeições em grande escala.

### Características Técnicas

<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Número de Queimadores</b>	6

<b>Potência Individual Queimador</b>	6 kW
<b>Recursos dos Queimadores</b>	Chamas piloto, válvulas de segurança, termopares
<b>Grelhas</b>	Ferro fundido robustas
<b>Capacidade do Forno</b>	GN 2/1 (0,75 m <sup>3</sup> )
<b>Recursos do Forno</b>	Chama piloto, válvula de segurança, termostato
<b>Construção Interna do Forno</b>	Com guias e grelhas esmaltadas
<b>Compatibilidade de Gás</b>	Gás natural e GLP (predisposto para gás natural, inclui injetores para alteração)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	900x730x900 mm
<b>Potência Total</b>	20 kW
<b>Volume Interior do Forno</b>	0,75 m <sup>3</sup>
<b>Peso Bruto</b>	130 kg
<b>Certificação</b>	CE