

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores 800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7930E	<b>Modelo:</b>	7930E
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	7930E

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 super queimadores de 6 kW, estrutura inox e patas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez do nosso fogão a gás industrial, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Este **equipamento de confeção** foi projetado para otimizar o processo culinário, oferecendo um desempenho superior e uma durabilidade notável. A sua estrutura em aço inoxidável garante resistência contra corrosão e facilita a higienização diária, essencial em qualquer estabelecimento do setor HORECA. Com super queimadores de cobre de 6 kW e chama piloto, proporciona um controlo preciso da temperatura, elevando a qualidade dos seus pratos.

Desenhado para ser um aliado na sua cozinha, este fogão de bancada assegura uma distribuição uniforme do calor e uma ignição rápida, graças à válvula de gás de segurança com termopar. O sistema de inspeção de fogo integrado aumenta a proteção, enquanto os fogos totalmente desmontáveis simplificam a limpeza, um aspeto vital para a manutenção da higiene. As patas reguláveis em altura permitem adaptá-lo facilmente a qualquer ambiente de trabalho, garantindo ergonomia e estabilidade. Um verdadeiro **equipamento de fritura** versátil para diversas finalidades, desde refogados a cozeduras lentas, este fogão é a base para uma operação culinária bem-sucedida.

### Aplicações

Este versátil fogão industrial é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados que exigem alta performance a diário, até escolas e refeitórios que servem um grande número de refeições, ou até mesmo em serviços de catering onde a mobilidade e adaptabilidade são cruciais. É igualmente adequado para cozinhas de hotelaria que necessitam de um fogão fiável para preparar uma vasta ementa. A sua construção robusta e a facilidade de limpeza tornam-no essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo que a sua **bancada de cozinha profissional** se mantém eficiente.

### Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
-----------	----------------

<b>Válvula de gás</b>	Segurança com termopar
<b>Queimadores</b>	4 super queimadores de cobre de 6 Kw
<b>Sistema de inspeção</b>	Fogo
<b>Grelhas</b>	Ferro fundido de alta resistência
<b>Combustível</b>	GPL (consultar para Gás Natural)
<b>Ignitor</b>	Chama piloto
<b>Patás</b>	Reguláveis em altura
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800x840x200 mm
<b>Potência</b>	24 kW
<b>Focos</b>	4