

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores 800mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	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
-----------	----------------

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