

# 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 de Bancada a Gás 2 Queimadores 800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7928E	<b>Modelo:</b>	7928E
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	7928E

### Descricao Resumida

Fogão de bancada a gás com 2 queimadores para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inoxidável, queimadores de 6 Kw, chama piloto e patas reguláveis. Ideal para restaurantes e cafetarias.

## Descrição Completa

### Fogão de bancada a gás — Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este fogão industrial de bancada é construído em aço inoxidável robusto, garantindo durabilidade e fácil manutenção para o seu restaurante. Equipado com válvulas de gás de segurança e termopar, oferece um controlo preciso da chama e máxima segurança durante a confeção. Os queimadores de cobre de alta potência (6 Kw cada), com chama piloto, asseguram aquecimento rápido e eficiência energética, ideais para as exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

A pensar na higiene e praticidade, os queimadores deste equipamento de confeção são totalmente desmontáveis, facilitando a limpeza diária e evitando a acumulação de resíduos. Além disso, as patas reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer bancada de trabalho, otimizando o espaço e a ergonomia na sua cozinha. Este fogão a gás profissional é a escolha acertada para quem procura desempenho, segurança e fiabilidade.

### Aplicações

Este fogão de bancada é ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde restaurantes e cafés movimentados a hotéis, buffets e empresas de catering. A sua portabilidade permite que seja utilizado como equipamento principal em cozinhas com espaço limitado ou como suporte adicional em linhas de confeção com maior volume de trabalho. É perfeito para preparar molhos, cozinhar massas ou aquecer alimentos que exijam controlo preciso da temperatura. A sua versatilidade torna-o indispensável em qualquer cozinha que procure eficiência e resultados de qualidade.

### Características Técnicas

<b>Estrutura</b>	Aço Inoxidável
<b>Válvula de Gás</b>	Segurança com Termopar
<b>Queimadores</b>	2, totalmente desmontáveis

<b>Material Queimadores</b>	Cobre de 6 Kw
<b>Chama Piloto</b>	Sim
<b>Compatibilidade Gás</b>	Injetores para Gás Natural incluídos (ref. 104657-3)
<b>Alimentação</b>	GPL (consultar para Gás Natural)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800x490x200 mm
<b>Potência</b>	12 KW