

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: 04/07/2026

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

| | | | |
|---------------|---------|----------------|-------|
| SKU: | EU7928E | Modelo: | 7928E |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Marca | EUTRON |
| Modelo | 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.

Descricao 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

| | |
|-----------------------|----------------------------|
| Estrutura | Aço Inoxidável |
| Válvula de Gás | Segurança com Termopar |
| Queimadores | 2, totalmente desmontáveis |

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