

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 com Forno DRNKU-1010

Informacoes do Produto

SKU:	EU7934	Modelo:	7934
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7934

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 queimadores com forno integrado, ideal para cozinhas profissionais. Construído em aço inoxidável para durabilidade e eficiência.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Fogão Industrial com Forno — Principais Vantagens

Descubra o nosso robusto fogão industrial a gás, concebido para as exigências mais rigorosas das cozinhas profissionais. Este equipamento de confeção destaca-se pela sua construção integral em aço inoxidável, assegurando uma durabilidade excepcional e elevada resistência ao uso contínuo. Ideal para restaurantes, hotéis e todo o tipo de estabelecimentos de hotelaria, este fogão a gás combina a potência necessária para o dia a dia com a fiabilidade de um aparelho feito para durar.

A sua conceção ergonómica foi pensada para otimizar o conforto e a facilidade de utilização, permitindo que a sua equipa trabalhe de forma mais eficiente. Com quatro queimadores individuais de alta potência e um forno a gás integrado, este equipamento de cozinha garante uma distribuição homogénea do calor, fundamental para um desempenho culinário de excelência.

A adaptabilidade é uma das suas grandes vantagens, sendo compatível com gás GLP de série e permitindo, mediante pedido, a adaptação para gás natural. A grelha superior em ferro fundido não só confere robustez, mas também contribui para uma melhor distribuição do calor, assegurando resultados de confeção impecáveis. É uma solução completa para as suas necessidades de culinária.

Aplicações

Este fogão industrial a gás com forno é a escolha perfeita para ambientes de alta produção, como cozinhas de restaurantes movimentados, hotéis e grandes unidades de catering. A sua capacidade de resposta e a eficiência térmica dos queimadores de alta potência permitem preparar uma vasta gama de pratos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a qualidade. É também uma ótima solução para cantinas e refeitórios que necessitem de um equipamento fiável e de alto desempenho para o dia a dia.

Características Técnicas

Material de Fabricação	Aço inoxidável
Queimadores	4 individuais de alta potência
Forno	1 integrado
Potência Total	43 kW
Dimensões (LxPxA)	1000 x 1040 x 850 mm
Capacidade Calorífica	37.324 kcal
Consumo de Gás (GLP)	3,413 kg/h
Consumo de Gás (GN)	4,214 m ³ /h
Peso	105 kg