

# 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



Hotelequip.pt

## Fogão Industrial a Gás DRNGO-6060 Linha 600 Sobremesa

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU6312D	<b>Modelo:</b>	6312D
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	6312D
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de sobremesa com 4 queimadores de alta potência. Construção robusta em aço inoxidável e sistema de segurança.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial a Gás — 6060 — Principais Vantagens

O fogão industrial a gás DRNGO-6060 da Série 600 é uma solução de **equipamento de confeitaria** robusta e compacta, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Este fogão sobremesa, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante resistência à corrosão e uma limpeza simplificada, características essenciais para o ambiente Horeca exigente. A sua construção monobloco com bordas arredondadas não só primariza a higiene e a segurança, como também confere uma durabilidade superior para o uso intensivo diário. A eficiência do seu design e a funcionalidade dos queimadores cromados, com chama equilibrada, otimizam o desempenho na sua cozinha. Adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de gás, através do seu kit de conversão incluído.

Com quatro queimadores de alto poder calorífico, este **fogão a gás profissional** permite uma cozedura rápida e uniforme, aumentando a produtividade da sua equipa. A inclusão de uma chama piloto individual para cada queimador e um sistema de ignição piezoelétrico facilita o manuseamento, mesmo durante os períodos de maior afluência. A segurança é uma prioridade, com válvulas de segurança equipadas com termopar em todos os fogos, garantindo o corte de gás em caso de falha da chama. Além disso, as pernas ajustáveis permitem uma fácil niveluação em qualquer superfície de trabalho, proporcionando estabilidade e conforto aos seus funcionários.

### Aplicações

Este fogão industrial é a escolha perfeita para pequenos e médios restaurantes, snack-bars, cafetarias e cozinhas de hotelaria que necessitam de um desempenho fiável numa solução de sobremesa. A sua versatilidade e adaptação a diferentes fontes de gás fazem dele um equipamento indispensável para quem procura otimizar espaço sem comprometer a capacidade de confeitaria. É ideal para preparar uma variedade de pratos, desde sopas e cozidos a grelhados e frituras, com agilidade e controlo preciso da temperatura.

Graças ao seu design compacto e facilidade de limpeza, este equipamento encaixa-se em cozinhas com tráfego elevado, onde a rapidez e a manutenção da higiene são cruciais. É igualmente adequado para serviços de catering e cozinhas de eventos, que requerem soluções de confeitaria robustas e eficazes que possam ser facilmente instaladas e removidas.

## Características Técnicas

<b>Tipo de Instalação</b>	Sobremesa
<b>Número de Fogos</b>	4
<b>Tipo de Alimentação</b>	Gás (GLP ou Natural)
<b>Potência Total</b>	20 kW
<b>Consumo Gás Natural (NG)</b>	1,960 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)</b>	1,587 kg/h
<b>Sistema de Ignição</b>	Piezoelétrico com chama piloto
<b>Sistema de Segurança</b>	Termopar com corte de gás por falha de chama
<b>Material de Construção</b>	Aço Inoxidável
<b>Superfície de Confeção</b>	Tampo monobloco com bordas arredondadas
<b>Dimensões (mm)</b>	600 x 630 x 300
<b>Peso Líquido</b>	44 kg
<b>Volume</b>	0,22 m <sup>3</sup>