

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



Frigideira Basculante a Gás 65 Litros Série 700

Informacoes do Produto

SKU:	EU7034A	Modelo:	7034A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7034A
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Frigideira basculante a gás de 65L, em aço inoxidável e design compacto. Ideal para cozinhas profissionais e produção alimentar em grande volume.

Descricao Completa

Frigideira Basculante — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade da nossa frigideira basculante a gás, um equipamento de confeção robusto e de alta capacidade, projetado para otimizar o seu fluxo de trabalho nas cozinhas profissionais. Com um corpo fabricado integralmente em aço inoxidável, este aparelho garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um aliado indispensável para qualquer chef. O seu fundo reforçado com uma placa especial de 8 mm de espessura assegura uma resistência térmica superior e uma distribuição uniforme do calor, perfeita para cozinhar grandes volumes de alimentos. O mecanismo de inclinação manual facilita o esvaziamento ergonómico da marmitta industrial, prevenindo esforços desnecessários e acidentes.

Equipada com um grifo de enchimento superior, esta panela industrial permite um reabastecimento rápido e descomplicado, ideal para cozeduras prolongadas ou a preparação de vários pratos em sequência. O sistema de ignição com piloto e termopar oferece segurança e fiabilidade, enquanto o termostato de segurança monitoriza constantemente a temperatura. As válvulas adaptadas para Gás Natural ou GLP conferem flexibilidade e adaptabilidade às necessidades da sua cozinha, sendo fornecida pré-disposta para Gás Natural. O queimador com desligamento automático em caso de falha da chama e a transição para modo piloto ao levantar a cubeta garantem um ambiente de trabalho mais seguro e eficiente. Este equipamento é a solução ideal para cozinhas de grande volume, agregando valor e produtividade ao seu negócio.

Aplicações

Este versátil equipamento de confeção é perfeitamente adequado para uma vasta gama de contextos na indústria alimentar. É a escolha de excelência para cozinhas industriais, onde a necessidade de preparar grandes quantidades de alimentos é constante. Em cantinas e refeitórios coletivos, permite uma produção eficiente de refeições, garantindo sempre a melhor qualidade. Centros de produção alimentar beneficiarão da sua robustez e capacidade, otimizando os processos de confeção em larga escala. A sua adaptabilidade a diferentes tipos de gás torna-o uma peça fundamental em qualquer estabelecimento que procure maximizar a sua capacidade de produção

com fiabilidade e segurança.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Fundo da Panela	Aço inoxidável de 8 mm (reforçado)
Mecanismo de Inclinação	Manual
Grifo de Enchimento	Superior
Dimensões (mm)	800 x 700 x 900
Tipo de Energia	Gás Natural / GLP
Potência Total	8,1 kW
Voltagem Auxiliar	380 V / 3F – 50 Hz
Capacidade	65 litros
Peso Líquido	139 kg
Peso Bruto	150 kg
Ignição	Com piloto e sistema de segurança
Basculação	Manual