

# 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 Wok a Gás de Bancada, Duplo Queimador, Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7009A	<b>Modelo:</b>	7009A
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	7009A
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Fogão wok a gás de bancada da Série 700, com dois queimadores de 10 kW. Construção robusta em INOX, segurança integrada e pés ajustáveis. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### fogão wok a gás — Fogão Wok Gás — Principais Vantagens

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, este fogão wok a gás de bancada da Série 700 oferece um desempenho excepcional. A sua robustez, construída em aço inoxidável AISI-304, garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando que o equipamento resiste ao uso intensivo diário. Os dois queimadores de elevada potência, cada um com 10 kW, proporcionam calor intenso e uma distribuição de chama vertical otimizada para uma confeitura uniforme e rápida dos seus pratos asiáticos favoritos ou outros salteados.

A segurança é uma prioridade, incorporando um sistema de piloto, válvulas de segurança e termopares, que cortam automaticamente o abastecimento de gás caso a chama se apague. Para simplificar a rotina do seu espaço de restauração, o design inclui bandejas recolhe-gorduras amplas, tornando a limpeza pós-serviço mais eficiente. Além disso, os pés ajustáveis permitem adequar a altura do equipamento para o máximo conforto e ergonomia da sua equipa.

### Aplicações

Este equipamento é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes asiáticos e cozinhas de fusão, onde os salteados são um prato central na ementa, até cozinhas de hotelaria que procuram versatilidade e rapidez na preparação de grandes volumes de alimentos. A sua conceção ergonómica e as funcionalidades de segurança tornam-no adequado para qualquer ambiente profissional que exija um elevado padrão de confeitura e uma operação fiável e eficiente. A adaptabilidade do equipamento para gás natural ou GLP (com injetores incluídos) confere-lhe ainda maior flexibilidade de instalação em diversas configurações de cozinha.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável AISI-304
Queimadores	2 (10 kW cada)

Tipo de chama	Vertical
Segurança	Piloto, válvulas de segurança e termopares
Limpeza	Bandejas recolhe-gorduras amplas
Pés	Ajustáveis em altura
Compatibilidade de gás	Gás natural (inclui injetores para GLP)
Potência total	20 kW
Dimensões (LxPxA)	800x700x290 mm
Peso	72 kg
Consumo de gás (GN)	2,10 m <sup>3</sup> /h
Consumo de gás (GLP)	1,57 kg/h
Certificação	CE