

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



Forno a Gás Profissional Linha 700 para Cozinhas

Informacoes do Produto

SKU:	EU7006A	Modelo:	7006A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7006A
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Forno compacto a gás para cozinhas profissionais, compatível com GN 1/1. Potência de 6 kW, temperatura máxima de 300°C. Robusto e seguro.

Descricao Completa

Forno a Gás Profissional – Principais Vantagens

Este forno industrial, concebido para um desempenho exigente, apresenta uma construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e uma manutenção simplificada em qualquer cozinha profissional. A sua compatibilidade com tabuleiros GN 1/1 otimiza o fluxo de trabalho, permitindo a preparação de múltiplos pratos simultaneamente. O controlo preciso da temperatura é assegurado por um queimador com ignição automática e um termopar integrado que oferece segurança, cortando o fornecimento de gás caso a chama se apague inesperadamente. Versátil, este aparelho de cozimento opera tanto com gás natural (GN) quanto com GLP, adaptando-se às necessidades específicas da sua instalação, e cumpre com as normativas europeias de segurança e qualidade.

Aplicações

Este equipamento de confeção é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados que exigem alta performance na preparação de pratos principais, a cozinhas de hotelaria que buscam eficiência e fiabilidade. Também se adapta perfeitamente a pastelarias e padarias que necessitam de um aparelho potente para assar e gratinar com controlo rigoroso da temperatura. A sua capacidade de operar com diferentes tipos de gás torna-o uma solução flexível para diversos ambientes culinários.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável (corpo e painéis)
Compatibilidade	Tabuleiros GN 1/1
Controlo de Temperatura	Queimador com ignição e piloto, termopar e termostato integrado
Tipo de Gás	Gás Natural (GN) e GLP
Potência	6 kW
Temperatura Máxima	300°C
Dimensões (LxPxA)	800x560x630 mm

Volume Interior	0,45 m ³
Peso	65 kg
Entrada de Gás	1/2 polegada
Consumo de Gás (GN)	0,63 m ³ /h
Consumo de Gás (GLP)	0,47 kg/h
Certificação	CE