

# 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: 23/06/2026

*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

|               |         |                |       |
|---------------|---------|----------------|-------|
| <b>SKU:</b>   | EU7006A | <b>Modelo:</b> | 7006A |
| <b>Marca:</b> | EUTRON  | <b>EAN:</b>    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Modelo</b> | 7006A  |
| <b>Marca</b>  | 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 <sup>3</sup>    |
| Peso                 | 65 kg                  |
| Entrada de Gás       | 1/2 polegada           |
| Consumo de Gás (GN)  | 0,63 m <sup>3</sup> /h |
| Consumo de Gás (GLP) | 0,47 kg/h              |
| Certificação         | CE                     |