

# 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: 22/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Wok a Gás Mesa Profissional 400mm Série 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7008A	<b>Modelo:</b>	7008A
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	7008A
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Fogão Wok a gás de bancada, Série 700, com 400mm, queimador de alta potência (10 kW), construção em aço inoxidável e segurança avançada. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

### Fogão Wok a Gás — Principais Vantagens

Este fogão profissional de bancada foi concebido para otimizar as suas operações de cozinha, oferecendo um desempenho excepcional e durabilidade. Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, este equipamento é ideal para o uso intensivo em cozinhas com elevada demanda, garantindo uma longa vida útil. A sua potência de 10 kW, com um queimador de chama vertical, assegura uma confeção uniforme e rápida dos seus pratos asiáticos, elevando o sabor e a qualidade.

A segurança é uma prioridade, com válvulas de segurança e termopares que cortam o fornecimento de gás de imediato caso a chama se apague, protegendo a sua equipa e o seu negócio. A limpeza e manutenção são simplificadas graças às bandejas recolhe-resíduos, tornando o dia a dia na cozinha mais eficiente. Além disso, as pernas ajustáveis permitem adaptar a altura do aparelho para um conforto ergonómico ideal, enquanto a compatibilidade com gás natural e a inclusão de injetores para GPL oferecem flexibilidade na instalação.

### Aplicações

Este fogão wok é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes asiáticos, cozinhas de fusão, e serviços de catering que procuram um wok range fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de resposta à ementa e a precisão na confeção de pratos garantem a satisfação do cliente. É também excelente para cozinhas de hotéis e grandes restaurantes que necessitam de um equipamento robusto e versátil para cozinhar especialidades que exijam altas temperaturas.

### Características Técnicas

<b>Construção</b>	Aço inoxidável AISI-304
<b>Potência</b>	10 kW
<b>Tipo de Queimador</b>	Chama vertical de alta potência

<b>Segurança</b>	Piloto, válvulas de segurança e termopares
<b>Limpeza</b>	Bandejas recolhe-resíduos
<b>Pés</b>	Ajustáveis
<b>Compatibilidade de Gás</b>	Gás natural (inclui injetores para conversão a GPL)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	400x700x290 mm
<b>Peso</b>	38 kg
<b>Consumo de Gás (GN)</b>	1,90 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo de Gás (GLP)</b>	1,05 kg/h
<b>Certificação</b>	CE