

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 a Gás 2 Queimadores Série 700 - 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU7001A	Modelo:	7001A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7001A
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional de 2 queimadores da Série 700. Construção robusta em aço inox, 12kW de potência e design compacto de 400mm. Ideal para otimizar a sua cozinha.

Descrição Completa

Fogão a Gás Profissional – Principais Vantagens

Este robusto fogão de cozinha industrial, da conceituada Série 700, é a solução ideal para estabelecimentos que exigem desempenho e durabilidade. Construído em aço inoxidável AISI-304, material reconhecido pela sua resistência superior à corrosão e facilidade de higienização, garante um equipamento que suporta o ritmo acelerado de uma cozinha profissional. Os seus dois bicos de alta potência, equipados com válvulas de segurança e termopares, asseguram uma cozedura eficiente e segura. As grelhas em ferro fundido foram desenhadas para acomodar tachos e panelas de grande formato, otimizando a sua produção culinária diária.

Pensado para a conveniência, a manutenção é simplificada graças às bandejas extraíveis que recolhem a gordura, cobrindo integralmente a área de confeção. Este aparelho representa um investimento inteligente para cozinhas que procuram aliar a fiabilidade de um aparelho de gás à funcionalidade e à simplicidade de limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e agradável.

Aplicações

Este fogão industrial é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes gastronómicos, desde restaurantes movimentados e unidades de catering a hotéis e refeitórios institucionais. A sua adaptabilidade tanto para gás natural como para propano-butano torna-o versátil para diversas configurações e necessidades operacionais. A construção da máquina de cozinhar foi meticulosamente desenhada para garantir a máxima eficiência em operações de grande volume, permitindo confeccionar múltiplos pratos simultaneamente com precisão e rapidez.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI-304
Número de Queimadores	2
Potência por Queimador	6 kW cada

Segurança	Válvulas de segurança, termopares e chamas piloto
Grelhas	Ferro fundido
Manutenção	Bandejas recolhe-gorduras extraíveis
Compatibilidade de Gás	Gás natural (inclui injetores para propano-butano)
Potência Total	12 kW
Dimensões (LxPxA)	400x700x290 mm
Peso	32 kg
Consumo de Gás (GN)	1,26 m ³ /h
Consumo de Gás (GLP)	0,94 kg/h