

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores Linha 900 de Bancada

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|-------|
| SKU: | EU9317E | Modelo: | 9317E |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Modelo | 9317E |
| Marca | EUTRON |

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores para bancada, linha 900. Eficiência e robustez em aço inoxidável para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este robusto aparelho de cozedura a gás de 6 queimadores, da prestigiada Linha 900, é a solução ideal para cozinhas profissionais exigentes. Concebido para ser utilizado sobre bancada, otimiza o espaço de trabalho e garante uma elevada capacidade de produção. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a higienização, elementos cruciais para qualquer restauração profissional. Com queimadores de alta potência e eficiência, equipados com termopar e chama piloto, este fogão oferece um controlo preciso da temperatura, essencial para a confeção de pratos diversos e complexos. As grelhas robustas em ferro fundido garantem a estabilidade das panelas e tachos, resistindo ao uso contínuo e intenso.

Aplicações

Este forno industrial é uma peça fundamental para aprimorar a capacidade de qualquer cozinha profissional. Seja num restaurante de alta cozinha, num hotel movimentado, numa cantina de grande volume ou num serviço de catering, a sua versatilidade e eficácia garantem que os chefs e a sua equipa possam preparar múltiplas refeições simultaneamente, mantendo a qualidade e a consistência. A facilidade de limpeza, proporcionada pela bandeja recolhe-gorduras, torna-o perfeito para ambientes onde a rapidez na manutenção é tão importante quanto a performance culinária.

Características Técnicas

| | |
|------------------------|---|
| Corpo | Aço inoxidável |
| Tipo de Gás | GLP (opção Gás Natural) |
| Fácil de Limpar | Sim |
| Queimadores | Dupla coroa de alta potência e eficiência com termopar e chama piloto |
| Grelhas | Ferro fundido de alta resistência |
| Bandeja | Recolhe-gorduras para fácil limpeza |

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Pés | Ajustáveis |
| Sistema de Inspeção | Inspeção de incêndios |
| Potência por Queimador | 6 x 8,74 kW |
| Potência Total | 52,45 kW |
| Peso | 127 kg |
| Dimensões (LxPxA) | 1200x900x300 mm |
| Consumo de Gás (GN) | 5,55 m³/h |
| Consumo de Gás (GLP) | 4,13 kg/h |