

# 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

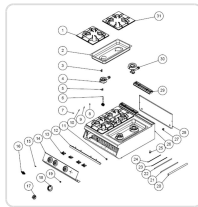


## Fogão a Gás de 4 Queimadores Série 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU9316E	<b>Modelo:</b>	9316E
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	9316E
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Fogão a gás de bancada, 4 queimadores de dupla coroa e 34,97 kW, em aço inox (800x900x300mm). Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### fogão a gás industrial — Fogão a Gás Série 900 — Principais Vantagens

Descubra o melhor em eficiência e robustez com o nosso inovador **fogão de bancada**. Concebido para as exigências mais elevadas das cozinhas profissionais e restauração, este equipamento garante uma performance superior na preparação dos seus pratos. A estrutura em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade impressionante, como também facilita a limpeza e manutenção, essencial para o ritmo acelerado de um estabelecimento de hotelaria.

Equipado com queimadores de dupla coroa, este **aparelho de cozinha profissional** oferece um poder de aquecimento excepcional e uma distribuição uniforme do calor, crucial para resultados culinários perfeitos. A segurança é uma prioridade, com termopar e chama piloto que asseguram um controlo fiável do gás. Além disso, as grelhas em ferro fundido de alta resistência suportam o uso contínuo, enquanto a bandeja de recolha de gordura simplifica a higiene pós-serviço, tornando este **equipamento de cocção** uma escolha inteligente para o seu negócio.

### Aplicações

Este fogão industrial é a solução ideal para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde restaurantes movimentados que necessitam de um desempenho consistente e pratos complexos, até cozinhas de hotelaria que exigem equipamentos fiáveis e de alta capacidade. A sua adaptabilidade ao gás GPL (com opção para Gás Natural) permite a sua implementação em diversas infraestruturas.

É também perfeito para cozinhas de catering e cantinas que operam com um elevado volume de confeção, onde a rapidez na limpeza e a robustez são fatores críticos. A possibilidade de combinação com um móvel neutro de duas portas (modelo 9349E) oferece flexibilidade na organização do seu espaço de trabalho, otimizando a eficiência operacional.

### Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Combustível	GPL (opção Gás Natural)
Queimadores	Dupla coroa com termopar e chama piloto

Grelhas	Ferro fundido de alta resistência
Bandeja	Recolhe-gorduras
Pés	Ajustáveis
Sistema de Segurança	Inspeção de incêndios
Potência por queimador	4 x 8,74 kW
Potência total	34,97 kW
Peso	82 kg
Dimensões (LxPxA)	800x900x300mm
Injetor GLP	Taladro 1,40
Injetor GN	Taladro 2,00 REP0043152
Consumo de Gás (GN)	3,70 m <sup>3</sup> /h
Consumo de Gás (GLP)	2,75 kg/h