

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás de Sobremesa - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EU5017	Modelo:	5017
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	5017
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de sobremesa, com 2 queimadores de alta eficiência (15 kW).
Fabricado em aço inoxidável e dimensões compactas para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Fogão a Gás Profissional de 2 Queimadores — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, este fogão industrial a gás de sobremesa destaca-se pela sua robustez e eficiência. A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes com elevada exigência. Com dois queimadores de alta potência, este equipamento de confeção permite preparar múltiplos pratos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. O design compacto sobre bancada é perfeito para otimizar o espaço, sem comprometer a performance.

Invista na excelência para o seu negócio com este fogão profissional, que proporciona um aquecimento uniforme e controlo preciso da temperatura. A tecnologia de queimadores cromados de alta eficiência assegura um consumo energético otimizado, contribuindo para a redução dos custos operacionais. Além disso, o sistema de segurança com falha de chama e o isqueiro individual com pilha oferecem tranquilidade durante a utilização. Este equipamento é um ativo indispensável para chefs que procuram resultados consistentes e um desempenho fiável no dia a dia.

Aplicações

Este fogão industrial é a solução ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É frequentemente utilizado em restaurantes de médio e grande porte, onde a preparação de pratos complexos e a necessidade de cozinhar volumes significativos de alimentos são diárias. A sua versatilidade permite que seja igualmente adequado para cozinhas de hotéis, cafetarias e serviços de catering, que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho.

Perfeito para o seu snack-bar movimentado ou a sua take-away com grande saída, onde a rapidez é crucial. Este fogão garante que a sua equipa pode responder de forma eficiente à procura, mantendo sempre a qualidade dos alimentos. A sua conceção robusta e a facilidade de manutenção fazem dele uma escolha inteligente para qualquer cozinha que procure maximizar a produtividade e a eficácia.

Características Técnicas

Material do Corpo	Aço Inoxidável
-------------------	----------------

Número de Queimadores	2
Potência Total	15 kW
Tipo de Queimadores	Cromados de alta eficiência com design microperfurado
Encendido	Piezoelétrico com piloto individual
Segurança	Dispositivos contra falhas de chama
Dimensões (LxPxA)	400x700x280 mm
Tipo de Gás	GLP (opção de Gás Natural)
Certificação	CE