

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



Fogão a Gás Industrial 600mm com 2 Bicos - Gás/GLP

Informacoes do Produto

SKU:	EU6382	Modelo:	6382
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6382
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Fogão a gás industrial de 2 bicos (600x600x500mm) em aço inoxidável. Potência de 24 kW. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Fogão a Gás 600mm – Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial a gás, com as suas dimensões compactas de 600x600x500mm, é uma solução de **equipamento de confeção** indispensável para cozinhas profissionais exigentes. Desenhado para maximizar a eficiência e a durabilidade, este aparelho garante um desempenho superior em ambientes de ritmo acelerado. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só uma estética profissional, mas também uma resistência excepcional à corrosão e facilidade de manutenção, assegurando uma longa vida útil mesmo sob utilização intensiva.

A superfície de cozido, fabricada em ferro fundido de alta resistência, distribui o calor de forma uniforme e suporta panelas e frigideiras pesadas com total segurança. Equipado com dois queimadores potentes (9,8 + 14,2 kW), este **fogão profissional** oferece a flexibilidade necessária para preparar múltiplos pratos simultaneamente, adaptando-se às diversas necessidades da sua ementa. A válvula de segurança a gás com termopar proporciona tranquilidade, garantindo a interrupção do fornecimento de gás em caso de falha da chama, elevando os padrões de segurança na sua cozinha.

Aplicações

Este fogão a gás industrial é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, como restaurantes movimentados, cafetarias, snack-bares e hotéis. A sua capacidade de operar com GLP ou Gás Natural (mediante solicitação) oferece uma versatilidade energética crucial para diferentes configurações de cozinha. Com um design ergonómico e superfícies higiénicas, a limpeza torna-se uma tarefa simples e rápida, essencial para manter os rigorosos padrões de higiene alimentar.

A durabilidade intrínseca deste **equipamento de cozinha** assegura um investimento a longo prazo, minimizando a necessidade de substituições frequentes e garantindo uma operação contínua. Seja para cozinhar a fogo lento, ferver, fritar ou saltear, a potência combinada dos queimadores permite um controlo preciso da temperatura, facilitando a criação de pratos de elevada qualidade e otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Corpo	Aço inoxidável
Superfície superior	Ferro fundido de alta resistência
Número de queimadores	2
Potência total	9,8 kW + 14,2 kW (Total 24 kW)
Mecanismo de segurança	Válvula de segurança de gás com termopar
Dimensões (LxPxA)	600x600x500mm
Tipo de gás	GLP ou Gás Natural (solicitar)