

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores com Forno Série 700

Informacoes do Produto

SKU:	EU7004A	Modelo:	7004A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7004A
Marca	EUTRON

Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700
Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 queimadores de alta potência com forno GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Robusto e eficiente.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este robusto fogão industrial a gás combina a eficiência de seis queimadores de alta potência com a funcionalidade de um forno espaçoso. A sua construção integral em aço inoxidável garante a máxima durabilidade e facilita a manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. Prepare uma variedade de pratos simultaneamente e com precisão, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa.

Este equipamento de confeção foi desenvolvido a pensar na versatilidade e segurança, integrando chamas piloto, válvulas de segurança e termopares em todos os queimadores. O forno com capacidade GN 2/1 permite cozinhar grandes volumes, enquanto o termostato de segurança assegura um controlo preciso da temperatura. Uma solução completa para cozinhas de grande volume, desde restaurantes a hotéis.

Aplicações

Ideal para restaurantes com um menu diversificado que requer múltiplos pontos de cocção em simultâneo com a capacidade de assar ou gratinar no forno. Perfeito para cozinhas de hotelaria que servem grandes eventos ou para serviços de catering que necessitam de versatilidade e robustez. Também adequado para refeitórios empresariais ou institucionais que precisam de um equipamento

de alto desempenho para preparar refeições em grande escala.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Número de Queimadores	6
Potência Individual Queimador	6 kW
Recursos dos Queimadores	Chamas piloto, válvulas de segurança, termopares
Grelhas	Ferro fundido robustas
Capacidade do Forno	GN 2/1 (0,75 m³)
Recursos do Forno	Chama piloto, válvula de segurança, termostato
Construção Interna do Forno	Com guias e grelhas esmaltadas
Compatibilidade de Gás	Gás natural e GLP (predisposto para gás natural, inclui injetores para alteração)
Dimensões (LxPxA)	900x730x900 mm
Potência Total	20 kW
Volume Interior do Forno	0,75 m³
Peso Bruto	130 kg
Certificação	CE