

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores com Forno

Informacoes do Produto

SKU:	EU7924E	Modelo:	7924E
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7924E

Energia	Gás
Linha	700
Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 queimadores com forno integrado, perfeito para cozinhas profissionais. Estrutura em inox, fácil de limpar, pés reguláveis.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás combina funcionalidade e durabilidade, sendo a escolha ideal para cozinhas profissionais exigentes. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e facilita a manutenção, suportando o ritmo acelerado de qualquer serviço de restauração. A incorporação de um forno isolado, com controlo preciso de temperatura entre 100 e 300°C, adiciona versatilidade significativa, permitindo uma vasta gama de preparações culinárias.

Os 4 queimadores de cobre de 9 kW cada, equipados com chama-piloto e sistema de inspeção de fogo, garantem um desempenho superior e a segurança necessária em ambientes de trabalho intensivo. Os fogos são totalmente desmontáveis para uma limpeza eficiente, crucial para manter os mais altos padrões de higiene. A possibilidade de operar com gás GLP ou gás natural oferece flexibilidade na instalação, adaptando-se a qualquer tipo de infraestrutura.

Aplicações

Este equipamento de confeção é perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, hospitais ou cantinas que necessitam de um sistema de cozedura confiável e de alto desempenho. A sua capacidade de resposta rápida e o controlo preciso da temperatura são cruciais para a preparação de diversos pratos, desde sopas e molhos a assados e gratinados. A robustez e a versatilidade tornam-no num ativo indispensável em qualquer cozinha que valorize a eficiência e a qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Válvula de gás	Segurança com termopar
Sistema de fogo	Inspeção de fogo
Grelhas	Ferro fundido de alta resistência
Limpeza	Fácil
Tipo de gás	GLP ou Gás Natural
Ignição	Chama piloto
Controlo do Forno	Termostato de 100 a 300°C
Isolamento do Forno	Sim
Pés	Reguláveis em altura
Queimadores	Removíveis para limpeza
Dimensões Forno	70x49 cm com 3 níveis
Potência Queimador	Cobre de 9 Kw com chama piloto