

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 3 Queimadores c/ Forno

Informacoes do Produto

SKU:	EU7923E	Modelo:	7923E
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7923E

Energia	Gás
Linha	900
Nº de Queimadores	3
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás versátil com 3 queimadores potentes e forno espaçoso com 3 níveis. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial a gás combina a eficiência de três queimadores de alta potência com um forno espaçoso, ideal para cozinhas profissionais. A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num equipamento de confecção deste tipo. Projetado para otimizar o fluxo de trabalho, este fogão é uma solução completa para as exigências da restauração moderna e permite uma versatilidade excecional na preparação culinária.

Cada queimador, com a sua chama piloto, proporciona controlo preciso da temperatura e um sistema de inspeção de chama para segurança acrescida. O seu queimador a gás foi construído para suportar o uso intensivo, assegurando um desempenho consistente ao longo do tempo. Além disso, a sua adaptabilidade para funcionar com GPL ou gás natural torna-o uma opção flexível para diferentes configurações de cozinha, garantindo uma resposta eficaz às suas necessidades.

O forno isolado, juntamente com o ajuste do termostato entre 100 e 300°C, permite uma cozedura uniforme e controlada, crucial para resultados culinários de excelência. Com um interior espaçoso, capaz de acomodar tabuleiros de 600x400mm em três níveis, este forno industrial a gás aumenta a capacidade de produção, sendo um ativo valioso para o seu restaurante ou hotel. Os pés reguláveis em altura garantem uma instalação estável em qualquer superfície.

Aplicações

Este fogão industrial a gás com forno é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem fiabilidade e eficiência. É ideal para cozinhas de restaurantes de

grande volume, hotéis com serviço de restauração completo, e cantinas empresariais. A sua capacidade de cozedura e assado simultâneos é uma mais-valia para a produção de pratos complexos em operações de catering. Serve também como uma excelente solução para cozinhas centrais ou espaços de confeção que necessitam de um equipamento robusto e versátil para a preparação de diferentes tipos de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Queimadores	3
Potência dos Queimadores	3 x 9 KW
Sistema de Segurança	Válvula de gás de segurança com termopar
Sistema de Ignição	Chama piloto, sistema de inspeção de fogo
Material das Grelhas	Ferro fundido de alta resistência
Manutenção	Fácil de limpar, fogos totalmente desmontáveis
Tipo de Gás	GPL ou gás natural (disponível)
Ajuste do Termostato do Forno	100 a 300°C
Isolamento do Forno	Sim
Medidas do Forno	70x49 cm
Níveis do Forno	3
Dimensões das Bandejas do Forno	600x400 mm
Potência do Forno	7 KW
Pés	Reguláveis em altura