

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores Sobremesa 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU6311D	Modelo:	6311D
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6311D
Marca	EUTRON
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
N° de Queimadores	2

Descrição Resumida

Fogão industrial a gás DRNGO-4060, 2 queimadores, 10 kW. Ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Aço inox, ignição piezoelétrica e termopar de segurança.

Descrição Completa

Fogão industrial a gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial a gás, da linha 600, foi concebido para otimizar o espaço na sua cozinha profissional, oferecendo alta performance num design compacto de sobremesa. Ideal para cozinhas com espaço limitado, este equipamento de confeção proporciona uma solução eficiente e duradoura para o dia a dia do seu restaurante.

Construído em aço inoxidável de alta qualidade, garante uma higiene impecável e uma limpeza simplificada, essencial para ambientes de restauração. Os seus dois queimadores cromados, com chama potente e equilibrada, asseguram uma cozedura uniforme e rápida, enquanto o sistema de ignição piezoelétrica, com chama piloto individual, oferece um arranque rápido e seguro.

A segurança é primordial, por isso, cada queimador está equipado com uma válvula com termopar, que corta o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Além disso, a sua compatibilidade com GLP e Gás Natural, através de injetores intermutáveis, confere uma versatilidade excecional, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.

Aplicações

Este fogão industrial a gás é uma escolha excelente para uma variedade de estabelecimentos na hotelaria e restauração. É perfeito para cozinhas de restaurantes, snack-bares, cafetarias e pequenos hotéis que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho, mas que disponham de espaço limitado. A sua construção robusta e a facilidade de adaptação a diferentes tipos de gás tornam-no versátil para diversas operações de confeção diárias.

Características Técnicas

Tipo de Instalação	Sobremesa
Tipo de Alimentação	Gás (GLP ou Natural)
Potência Total	10 kW
Número de Queimadores	2
Consumo Gás Natural (NG)	0,980 m³/h
Consumo Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)	0,794 kg/h
Sistema de Ignição	Piezoelétrico com chama piloto
Sistema de Segurança	Termopar com corte de gás por falha de chama
Material de Construção	Aço inoxidável
Superfície	Tampa monobloco de aço inoxidável com esquinas arredondadas
Dimensões (mm)	400 x 630 x 300
Peso Líquido	26 kg
Volume	0,11 m³