

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 DRNGO-6060 Linha 600 Sobremesa

Informacoes do Produto

SKU:	EU6312D	Modelo:	6312D
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6312D
Marca	EUTRON
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de sobremesa com 4 queimadores de alta potência. Construção robusta em aço inoxidável e sistema de segurança.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — 6060 — Principais Vantagens

O fogão industrial a gás DRNGO-6060 da Série 600 é uma solução de **equipamento de confeitaria** robusta e compacta, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Este fogão sobremesa, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante resistência à corrosão e uma limpeza simplificada, características essenciais para o ambiente Horeca exigente. A sua construção monobloco com bordas arredondadas não só primariza a higiene e a segurança, como também confere uma durabilidade superior para o uso intensivo diário. A eficiência do seu design e a funcionalidade dos queimadores cromados, com chama equilibrada, otimizam o desempenho na sua cozinha. Adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de gás, através do seu kit de conversão incluído.

Com quatro queimadores de alto poder calorífico, este **fogão a gás profissional** permite uma cozedura rápida e uniforme, aumentando a produtividade da sua equipa. A inclusão de uma chama piloto individual para cada queimador e um sistema de ignição piezoelétrico facilita o manuseamento, mesmo durante os períodos de maior afluência. A segurança é uma prioridade, com válvulas de segurança equipadas com termopar em todos os fogos, garantindo o corte de gás em caso de falha da chama. Além disso, as pernas ajustáveis permitem uma fácil niveluação em qualquer superfície de trabalho, proporcionando estabilidade e conforto aos seus funcionários.

Aplicações

Este fogão industrial é a escolha perfeita para pequenos e médios restaurantes, snack-bares, cafetarias e cozinhas de hotelaria que necessitam de um desempenho fiável numa solução de sobremesa. A sua versatilidade e adaptação a diferentes fontes de gás fazem dele um equipamento indispensável para quem procura otimizar espaço sem comprometer a capacidade de confeitaria. É ideal para preparar uma variedade de pratos, desde sopas e cozidos a grelhados e frituras, com agilidade e controlo preciso da temperatura.

Graças ao seu design compacto e facilidade de limpeza, este equipamento encaixa-se em cozinhas com tráfego elevado, onde a rapidez e a manutenção da higiene são cruciais. É igualmente adequado para serviços de catering e cozinhas de eventos, que requerem soluções de confeitaria

robustas e eficazes que possam ser facilmente instaladas e removidas.

Características Técnicas

Tipo de Instalação	Sobremesa
Número de Fogos	4
Tipo de Alimentação	Gás (GLP ou Natural)
Potência Total	20 kW
Consumo Gás Natural (NG)	1,960 m³/h
Consumo Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)	1,587 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 de Confeção	Tampo monobloco com bordas arredondadas
Dimensões (mm)	600 x 630 x 300
Peso Líquido	44 kg
Volume	0,22 m³