

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 Wok a Gás Mesa Profissional 400mm Série 700

Informacoes do Produto

SKU:	EU7008A	Modelo:	7008A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7008A
Marca	EUTRON
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão Wok a gás de bancada, Série 700, com 400mm, queimador de alta potência (10 kW), construção em aço inoxidável e segurança avançada. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Wok a Gás — Principais Vantagens

Este fogão profissional de bancada foi concebido para otimizar as suas operações de cozinha, oferecendo um desempenho excepcional e durabilidade. Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, este equipamento é ideal para o uso intensivo em cozinhas com elevada demanda, garantindo uma longa vida útil. A sua potência de 10 kW, com um queimador de chama vertical, assegura uma confeção uniforme e rápida dos seus pratos asiáticos, elevando o sabor e a qualidade.

A segurança é uma prioridade, com válvulas de segurança e termopares que cortam o fornecimento de gás de imediato caso a chama se apague, protegendo a sua equipa e o seu negócio. A limpeza e manutenção são simplificadas graças às bandejas recolhe-resíduos, tornando o dia a dia na cozinha mais eficiente. Além disso, as pernas ajustáveis permitem adaptar a altura do aparelho para um conforto ergonómico ideal, enquanto a compatibilidade com gás natural e a inclusão de injetores para GPL oferecem flexibilidade na instalação.

Aplicações

Este fogão wok é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes asiáticos, cozinhas de fusão, e serviços de catering que procuram um wok range fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de resposta à ementa e a precisão na confeção de pratos garantem a satisfação do cliente. É também excelente para cozinhas de hotéis e grandes restaurantes que necessitam de um equipamento robusto e versátil para cozinhar especialidades que exijam altas temperaturas.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI-304
Potência	10 kW
Tipo de Queimador	Chama vertical de alta potência

Segurança	Piloto, válvulas de segurança e termopares
Limpeza	Bandejas recolhe-resíduos
Pés	Ajustáveis
Compatibilidade de Gás	Gás natural (inclui injetores para conversão a GPL)
Dimensões (LxPxA)	400x700x290 mm
Peso	38 kg
Consumo de Gás (GN)	1,90 m³/h
Consumo de Gás (GLP)	1,05 kg/h
Certificação	CE