

# 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



Hotelequip.pt

## Fogão a Gás 2 Queimadores Série 700 - 400mm

### Informacoes do Produto

|        |         |         |       |
|--------|---------|---------|-------|
| SKU:   | EU7001A | Modelo: | 7001A |
| Marca: | EUTRON  | EAN:    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |            |
|--------------|------------|
| Modelo       | 7001A      |
| Marca        | EUTRON     |
| Energia      | Gás        |
| Instalação   | De Bancada |
| Largura (mm) | até 600 mm |
| Linha        | 700        |

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Nº de Queimadores | 2     |
| Tipo              | Fogão |

## Descricao Resumida

Fogão a gás profissional de 2 queimadores da Série 700. Construção robusta em aço inox, 12kW de potência e design compacto de 400mm. Ideal para otimizar a sua cozinha.

## Descricao Completa

### Fogão a Gás Profissional – Principais Vantagens

Este robusto fogão de cozinha industrial, da conceituada Série 700, é a solução ideal para estabelecimentos que exigem desempenho e durabilidade. Construído em aço inoxidável AISI-304, material reconhecido pela sua resistência superior à corrosão e facilidade de higienização, garante um equipamento que suporta o ritmo acelerado de uma cozinha profissional. Os seus dois bicos de alta potência, equipados com válvulas de segurança e termopares, asseguram uma cozedura eficiente e segura. As grelhas em ferro fundido foram desenhadas para acomodar tachos e panelas de grande formato, otimizando a sua produção culinária diária.

Pensado para a conveniência, a manutenção é simplificada graças às bandejas extraíveis que recolhem a gordura, cobrindo integralmente a área de confeção. Este aparelho representa um investimento inteligente para cozinhas que procuram aliar a fiabilidade de um aparelho de gás à funcionalidade e à simplicidade de limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e agradável.

### Aplicações

Este fogão industrial é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes gastronómicos, desde restaurantes movimentados e unidades de catering a hotéis e refeitórios institucionais. A sua adaptabilidade tanto para gás natural como para propano-butano torna-o versátil para diversas configurações e necessidades operacionais. A construção da máquina de cozinhar foi meticulosamente desenhada para garantir a máxima eficiência em operações de grande volume, permitindo confeccionar múltiplos pratos simultaneamente com precisão e rapidez.

## Características Técnicas

|                        |                                                    |
|------------------------|----------------------------------------------------|
| Construção             | Aço inoxidável AISI-304                            |
| Número de Queimadores  | 2                                                  |
| Potência por Queimador | 6 kW cada                                          |
| Segurança              | Válvulas de segurança, termopares e chamas piloto  |
| Grelhas                | Ferro fundido                                      |
| Manutenção             | Bandejas recolhe-gorduras extraíveis               |
| Compatibilidade de Gás | Gás natural (inclui injetores para propano-butano) |
| Potência Total         | 12 kW                                              |
| Dimensões (LxPxA)      | 400x700x290 mm                                     |
| Peso                   | 32 kg                                              |
| Consumo de Gás (GN)    | 1,26 m³/h                                          |
| Consumo de Gás (GLP)   | 0,94 kg/h                                          |