

# 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: 22/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador a Gás Vulcânico de Mesa Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1741P	<b>Modelo:</b>	1741P
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	1741P

### Descricao Resumida

Grelhador a gás vulcânico de mesa profissional. Estrutura em aço inoxidável e grelha em ferro fundido para durabilidade e fácil limpeza. Ideal para restauração.

## Descricao Completa

### Grelhador a Gás Vulcânico — Principais Vantagens

Este grelhador a gás vulcânico foi concebido para oferecer uma experiência culinária superior em qualquer cozinha profissional. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, ideal para resistir ao uso intensivo diário. Desfrute de refeições perfeitamente grelhadas com um equipamento que eleva a eficiência do seu espaço, proporcionando resultados suculentos e saborosos.

A segurança é uma prioridade, por isso, esta chapa de grelhar integra um sistema de fecho de chama de gás, minimizando riscos e proporcionando tranquilidade durante a operação. A bandeja de óleo larga facilita a remoção de gorduras, garantindo uma higiene impecável e rápida. Para além disso, o design da grelha em ferro fundido oferece uma distribuição de calor uniforme e duradoura, fundamental para uma confeção de excelência.

### Aplicações

Este equipamento de confeção é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados a pequenos snack-bares e cafetarias. A sua versatilidade permite preparar uma grande variedade de pratos, desde carnes e peixes a vegetais grelhados, garantindo sempre a melhor qualidade e sabor.

- Restaurantes de serviço completo que procuram aperfeiçoar a sua oferta de grelhados.
- Hóteis com serviço de pequeno-almoço ou buffet que necessitam de um grelhador fiável.
- Cafetarias e snack-bares que servem refeições rápidas e saborosas.
- Catering de eventos que exigem equipamentos fáceis de transportar e de limpar.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Sistema de Segurança	Fecho de chama de gás

**Característica****Detalhe**

Limpeza	Bandeja de óleo larga
Grelha	Ferro fundido
Superfície de Cocção	2 níveis móveis
Parrillas	Desmontáveis
Gás (Predisposição)	Propano-butano
Gás (Opcional)	Natural
Pedras Vulcânicas	Não incluídas