

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Pedra-Lávica de Sobremesa 600mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|--------|---------|------|
| SKU: | EU7935 | Modelo: | 7935 |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|--------|
| Marca | EUTRON |
| Modelo | 7935 |

Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra-lávica de sobremesa em aço inoxidável 600mm. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais com 14kW de potência.

Descricao Completa

Grelhador a gás profissional — Grelhador a Gás Pedra Lávica — Principais Vantagens

O grelhador industrial DRNDIZ-6060 é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. Construído em aço inoxidável, este equipamento de confeitaria garante uma longa vida útil e fácil higienização, essencial para os rigorosos padrões de qualquer restaurante, snack-bar ou hotelaria.

Com um sistema de fecho de chama de gás, proporciona maior segurança durante a utilização, protegendo a sua equipa. A ampla bandeja de óleo removível contribui para uma limpeza fácil e rápida, otimizando o tempo de preparação e manutenção.

Desfrute da versatilidade das duas superfícies de cocção móveis, permitindo gerir diferentes tipos de alimentos em simultâneo. As grelhas em ferro fundido são robustas e desmontáveis, facilitando ainda mais a limpeza e garantindo excelentes resultados de grelhagem. As pedras vulcânicas incluídas asseguram uma distribuição uniforme do calor e um sabor autêntico aos seus pratos.

Aplicações

Este grelhador industrial é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de carne especializados a hotéis com serviço de buffet, passando por cafetarias movimentadas e cozinhas de catering. A sua capacidade de grelhar de forma eficaz e uniforme faz dele uma escolha excelente para a preparação de carnes, peixes, vegetais e outros pratos grelhados. É particularmente útil em operações onde a autenticidade do sabor e a rapidez são cruciais, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em todos os serviços. Perfeito para o seu restaurante que prima pela carne grelhada.

Características Técnicas

| | |
|------------------|----------------------------------|
| Estrutura | Aço inoxidável |
| Segurança | Sistema de fecho de chama de gás |

| | |
|-----------------------------|--|
| Limpeza | Bandeja de óleo larga para fácil limpeza |
| Grelhas | Ferro fundido, desenhadas para grelhar e desmontáveis |
| Superfície de Cocção | 2 níveis móveis |
| Combustível | Predisposto para gás propano-butano (GPL); opcional: gás natural (GN) |
| Acessórios Incluídos | Pedras vulcânicas |
| Zona de Trabalho | 520x400 mm |
| Potência | 14 kW |
| Consumo GN | 1,372 m ³ /h (Pressão 20 mbar) |
| Consumo GPL | 1,111 kg/h (Pressão 30 mbar) |