

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador a Gás Vulcânico de Sobremesa Duplo

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1742P	<b>Modelo:</b>	1742P
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	1742P

### Descricao Resumida

Grelhador a gás vulcânico profissional de sobremesa com duas superfícies de cocção.  
Estrutura em aço inox e grelhas em ferro fundido.

## Descricao Completa

### Grelhador a gás vulcânico — Grelhador Vulcânico Duplo — Principais Vantagens

Este grelhador vulcânico a gás, concebido para uso profissional, é uma peça fundamental para qualquer cozinha que exija versatilidade e controlo na confeção. A sua robusta estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, características indispensáveis num ambiente de restauração.

Equipado com um sistema de fecho de chama a gás que aumenta significativamente a segurança na sua operação, este equipamento de confeção permite que a sua equipa trabalhe com maior tranquilidade. A bandeja de óleo larga facilita a limpeza diária, otimizando o tempo e a higiene do espaço de trabalho.

Com um design de grelha em ferro fundido e duas superfícies de cocção móveis, este grelhador oferece uma distribuição de calor superior e uma flexibilidade inigualável, adaptando-se a diferentes necessidades culinárias. As grelhas são totalmente desmontáveis, o que simplifica ainda mais os processos de limpeza e manutenção, assegurando que o seu equipamento esteja sempre pronto para o próximo serviço.

Preparado para gás propano-butano com a opção de conversão para gás natural, este grelhador pode ser integrado em qualquer configuração de cozinha, proporcionando uma solução de grelhado eficiente e de alta qualidade. É a escolha ideal para cozinheiros que procuram excelência e fiabilidade.

### Aplicações

Perfeito para restaurantes, snack-bares e hotelaria que servem carnes grelhadas, peixes e vegetais. A sua configuração de sobremesa e dupla superfície de confeção tornam-no ideal para espaços com produção contínua ou menus variados. É ainda uma excelente opção para serviços de catering ou para cozinhas de hotel com buffets de quentes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Estrutura	Aço inoxidável
Segurança	Sistema de fecho de chama de gás
Limpeza	Bandeja de óleo larga
Grelha	Design em ferro fundido
Superfície de Cocção	2 níveis móveis
Grelhas	Desmontáveis
Gás	Predisposto para propano-butano (opcional: gás natural)
Peto	Sim
Pedras Vulcânicas	Não incluídas