

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

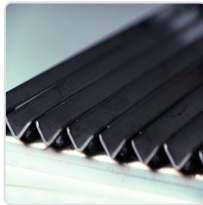


Grelhador a Gás Série 600 Pedra Vulcânica 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU6013A	Modelo:	6013A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6013A
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Grelhador a gás industrial de 400mm com pedra vulcânica para sabor autêntico. Ideal para cozinhas profissionais e restauração. Acendimento piezoelétrico e segurança.

Descricao Completa

Grelhador a Gás Pedra Vulcânica — Grelhador a Gás – Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais exigentes, este grelhador industrial oferece uma capacidade superior e eficiência inigualável. A superfície de confeitação em aço inoxidável com perfil em “V” assegura uma distribuição de calor otimizada e evita o contacto direto dos alimentos com as chamas, garantindo um processo de grelhagem mais uniforme e seguro. A utilização de pedra vulcânica enriquece o sabor dos alimentos, conferindo um toque autêntico de churrasco, algo muito valorizado em qualquer restaurante ou catering. Este equipamento de confeitação foi desenhado para suportar um uso intensivo, representando um investimento duradouro e fiável para qualquer negócio na restauração.

A facilidade de utilização é crucial em ambientes de ritmo acelerado. O sistema de ignição piezoelétrico permite um acendimento rápido e seguro, eliminando a necessidade de fósforos ou isqueiros. A válvula de segurança com termopar proporciona tranquilidade, interrompendo automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha acidental da chama. A manutenção é simplificada graças à bandeja recolhe-gorduras em aço inoxidável, que é facilmente removível para uma limpeza profunda e rápida. A versatilidade energética é outro ponto forte, com injetores incluídos para conversão entre gás natural e gás propano-butano, adaptando-se às necessidades específicas do seu estabelecimento.

Aplicações

Este grelhador industrial é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos de restauração que procuram elevar a qualidade dos seus pratos grelhados. É indispensável em restaurantes de grelhados, churrasqueiras e snack-bares, onde a eficiência e o sabor são prioritários.

- Cozinhas de restaurantes que procuram um equipamento robusto e fiável para grelhar carnes, peixe e legumes.

- Serviços de catering que necessitam de um grelhador versátil e de alto desempenho para eventos e festas.
- Bares e food trucks que querem oferecer pratos grelhados com um sabor autêntico de churrasco.
- Cantinas e refeitórios que precisam de um equipamento resistente para um volume elevado de refeições diárias.

Características Técnicas

Modelo	GGL604
Código	6013A
Tipo de energia	Gás natural / GLP (injetores incluídos)
Potência total	4.800 W (4,8 kW)
Número de válvulas	1
Dimensões do equipamento	400 x 600 x 265 mm
Peso bruto	27 kg
Peso líquido	25 kg
Volume de embalagem	0,11 m ³