

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Duplo Pedra Vulcânica 600mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|-------|
| SKU: | EU6014A | Modelo: | 6014A |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Modelo | 6014A |
| Marca | EUTRON |

Descricao Resumida

Grelhador a gás duplo para cozinhas profissionais, estrutura em inox AISI-304 e cozedura com pedra vulcânica para um sabor autêntico. Modelo GGL606, 600mm.

Descricao Completa

Grelhador a gás pedra vulcânica — Grelhador a Gás Duplo — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção foi concebido para suportar um uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e fiabilidade. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura uma vida útil prolongada e facilidade de manutenção. As grelhas de cocção duplas em aço inoxidável, com perfil em "V", são um diferencial, direcionando a gordura para um coletor e evitando chamas indesejadas, para uma cozinha mais segura e eficiente.

Desfrute da cozedura natural e uniforme que só a pedra vulcânica pode oferecer. Este sistema realça o sabor dos alimentos, proporcionando resultados suculentos e aromáticos. Com dois queimadores tubulares de alto rendimento e ignição piezoelétrica independente para cada módulo, terá total controlo sobre as zonas de cozedura, aumentando a sua produtividade e flexibilidade na preparação dos seus pratos.

Aplicações

Este grelhador industrial é ideal para restaurantes de média e alta afluência, buffets de hotéis, cafetarias e snack-bares que procuram um método de cozedura saudável e eficiente. É particularmente adequado para estabelecimentos que servem carnes, peixes e vegetais grelhados, onde a qualidade e o sabor são prioritários.

Também é perfeito para cozinhas de catering que necessitam de mobilidade ou para eventos ao ar livre, graças à sua predisposição para gás natural e inclusão de injetores para GLP. A sua capacidade de cocção dupla permite otimizar o tempo de preparação, sendo uma mais-valia em qualquer ambiente de restauração.

Características Técnicas

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Material da Estrutura | Aço inoxidável AISI-304 |
|-----------------------|-------------------------|

| | |
|---|--|
| Material das Grelhas de Cocção | Aço inoxidável com perfil em “V” |
| Sistema de Cocção | Piedra vulcânica |
| Bandeja Recolhe-Gorduras | Aço inoxidável, removível |
| Queimadores | 2 queimadores tubulares de alto rendimento |
| Controlo | Válvulas de controlo individuais |
| Ignição | Piezoelétrico independente por módulo |
| Segurança | Válvulas de segurança com termopar |
| Tipo de Energia | Gás natural / GLP (injetores incluídos) |
| Potência Total | 9.600 W (2 x 4.800 W) |
| Número de Válvulas | 2 |
| Dimensões do Equipamento (LxPxA) | 600 x 600 x 265 mm |
| Peso Bruto | 36 kg |
| Peso Líquido | 33 kg |
| Volume de Embalagem | 0,17 m ³ |