

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador a Gás Duplo 600mm Série 600 GW606

### Informacoes do Produto

|               |         |                |       |
|---------------|---------|----------------|-------|
| <b>SKU:</b>   | EU6016A | <b>Modelo:</b> | 6016A |
| <b>Marca:</b> | EUTRON  | <b>EAN:</b>    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Modelo</b> | 6016A  |
| <b>Marca</b>  | EUTRON |

### Descricao Resumida

Grelhador a gás duplo 600mm de bancada, em aço inox, com 2 queimadores de 8,75 kW e controlo termostático. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Grelhador a Gás Industrial — Principais Vantagens

O Grelhador a Gás Duplo da Série 600, modelo GW606, é a solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais exigentes. Este equipamento de confeitura foi concebido com uma estrutura integral em aço inoxidável, garantindo durabilidade excepcional e resistência à corrosão em ambientes de alta utilização. Perfeito para restaurantes, caterings e bares que procuram otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de produção. Com duas zonas de confeitura independentes, permite a preparação simultânea de diferentes alimentos, conservando a sua suculência e sabor.

### Aplicações

Este versátil grelhador é ideal para uma vasta gama de operações culinárias. A sua eficiência e controlo preciso de temperatura tornam-no indispensável em grelhadores e churrasqueiras, garantindo resultados perfeitos em carnes, peixes e vegetais. Em cozinhas de hotelaria, este equipamento de fritura permite um serviço rápido e de qualidade, fundamental em horas de ponta. Além disso, a sua facilidade de limpeza e manutenção torna-o a escolha óbvia para qualquer chef.

### Características Técnicas

| Característica             | Detalhe                                    |
|----------------------------|--|
| Corpo, painéis e estrutura | Aço Inoxidável                             |
| Parrilhas                  | Ferro Fundido                              |
| Tipo de energia            | Gás Natural / GLP (kit injetores incluído) |
| Potência total             | 17.500 W (2 x 8,75 kW aprox.)              |
| Número de queimadores      | 2 (independentes)                          |
| Controlo de temperatura    | Termostato individual por zona             |

| <b>Característica</b>    | <b>Detalhe</b>  |
|--------------------------|---|
| Sistema de segurança     | Termopar (corte automático de gás)                      |
| Componente para limpeza  | Recipiente recolhe-gorduras extraível em aço inoxidável |
| Dimensões do equipamento | 800 x 600 x 265 mm                                      |
| Peso bruto               | 94 kg   |
| Peso líquido             | 84 kg   |
| Volume de embalagem      | 0,17 m <sup>3</sup>                                     |