

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Vapor GW604 Linha 600 - 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU6015A	Modelo:	6015A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6015A
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Grelhador a gás com cocção a vapor para cozinhas profissionais. Construção em inox, grelhas de ferro fundido e controlo preciso da temperatura.

Descricao Completa

Grelhador a Gás Vapor - Principais Vantagens

Este inovador grelhador a gás, parte da Série 600, foi concebido para equipar cozinhas profissionais exigentes. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade excepcional, higiene impecável e facilidade na limpeza, aspetos cruciais em ambientes de trabalho intensivo. A funcionalidade de cocção por vapor garante resultados mais saudáveis, preservando a suculência dos alimentos e reduzindo a produção de fumos, o que o torna ideal para a confeção de carnes, peixes e vegetais, mantendo os seus sabores naturais. A integração de grelhas em ferro fundido promove uma distribuição uniforme e eficiente do calor.

O equipamento de confeção está ainda apto para uso contínuo em estabelecimentos de alta rotação, como restaurantes e snack-bares, graças ao seu queimador de aço inoxidável de alto rendimento. A segurança está assegurada com o sistema de ignição piezoelétrica, que inclui um piloto e termopar de segurança, cortando o fornecimento de gás automaticamente caso a chama se apague. O controlo termostático permite um ajuste preciso da temperatura, facilitando a preparação de diversos pratos com elevada qualidade. A bandeja de recolha de gorduras extraível e fabricada em aço inoxidável simplifica a manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa.

Aplicações

Este equipamento é uma solução de excelência para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram otimizar a sua produção com um método de cocção saudável e eficiente. É altamente recomendado para:

- **Restaurantes e Cozinhas de Hotel:** Ideal para grelhar uma variedade de alimentos, desde bifos e costeletas a peixe fresco e vegetais, garantindo uma cozedura uniforme e saborosa.
- **Snack-bares e Cafetarias:** Perfeito para preparar refeições rápidas e saudáveis, como sanduíches grelhadas e wraps, com a máxima eficiência.
- **Serviços de Catering:** A sua capacidade de cozedura a vapor e facilidade de limpeza tornam-no prático para eventos e serviços com grande volume de produção.

- **Cantinas e Outras Instituições:** Garante a preparação de pratos nutritivos e saborosos em larga escala, respondendo às necessidades de uma clientela variada.

Características Técnicas

Tipo de energia	Gás natural / GLP
Potência total	9.000 W
Número de válvulas	1
Tipo de grelha	Ferro fundido
Dimensões do equipamento (Largura x Profundidade x Altura)	400 x 600 x 265 mm
Peso bruto	53 kg
Peso líquido	45 kg
Volume de embalagem	0,13 m ³