

# 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 Água a Gás 400mm Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU9340E	<b>Modelo:</b>	9340E
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	9340E
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Grelhador a água a gás profissional da Linha 900, com 400mm, fabricado em aço inoxidável, ideal para cozinhas de alta exigência. Duas zonas de cozedura e grelha em ferro fundido.

## Descricao Completa

### grelhador a água a gás — Grelhador a Água Linha 900 — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de cozedura a gás é uma adição essencial para qualquer cozinha profissional que exija resultados de confeção superiores. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este grelhador oferece durabilidade e facilidade de manutenção, características cruciais para um ambiente de restauração movimentado. A sua conceção com duas zonas de aquecimento independentes permite uma versatilidade excepcional, possibilitando a preparação simultânea de diferentes tipos de alimentos, mantendo controlo preciso sobre a temperatura.

Equipado com um sistema de ignição piezoelétrica, garante um arranque rápido e seguro para cada queimador. A utilização da cocção a vapor é uma mais-valia, assegurando que os alimentos permaneçam suculentos e com sabor intenso, ideal para carnes, peixes e vegetais. Com uma grelha de cozedura em ferro fundido, este assador distribui o calor de forma homogénea, proporcionando uma marcação perfeita e uma cozedura uniforme aos seus pratos.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e casas de catering que procuram otimizar a sua linha de confeção com um grelhador industrial eficiente. Ideal para estabelecimentos que servem grandes volumes de grelhados, desde marisqueiras a steakhouse, onde a qualidade e a consistência são primordiais. A sua versatilidade também o torna uma excelente opção para cantinas ou refeitórios, onde é necessário preparar uma ampla variedade de alimentos a gás de forma rápida e controlada.

### Características Técnicas

<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Combustível</b>	GPL (opção Gás Natural)
<b>Válvula de Gás</b>	Segurança, termopar e chama piloto

<b>Ignição</b>	Piezoelétrico para cada queimador
<b>Tipo de Cozedura</b>	A vapor com câmara de evaporação
<b>Zonas de Aquecimento</b>	Duas zonas separadas
<b>Grelha de Cozedura</b>	Ferro fundido
<b>Peso</b>	67 Kg
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	400x900x300mm
<b>Consumo de Gás (GN)</b>	0,75 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo de Gás (GLP)</b>	0,87 kg/h
<b>Combina com</b>	Móvel neutro 1 porta 9348E