

# 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 Duplo Série 900 800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU9341E	<b>Modelo:</b>	9341E
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	9341E
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Grelhador profissional a gás com dupla zona e sistema de vapor para cozedura eficiente. Ideal para restaurantes e hotelaria, linha 900.

## Descricao Completa

### Grelhador a Gás Duplo Industrial — Principais Vantagens

Este assador profissional, concebido para cozinhas de alta exigência, oferece uma solução robusta e eficiente para a confeção de alimentos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração movimentados. Equipado com ignição piezoelétrica independente para cada queimador e duas zonas de aquecimento, permite um controlo preciso da temperatura e flexibilidade na preparação de diferentes pratos em simultâneo. A tecnologia de vapor incorporada assegura uma cozedura de qualidade, mantendo a suculência dos alimentos e otimizando o processo de grelhagem.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis e casas de catering que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para grelhar carnes, peixes e vegetais. A sua dupla zona de aquecimento e o sistema de confeção a vapor tornam-no particularmente adequado para estabelecimentos com grande volume de serviço, onde a velocidade e a qualidade são prioritárias. Pode ser combinado com um módulo neutro para otimizar o espaço na linha de cocção, garantindo uma operação contínua e eficaz.

### Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Opções de Gás	GPL (opção Gás Natural)
Válvula de gás	Segurança com termopar e chama piloto
Ignição	Piezoelétrica por queimador
Tecnologia	Vapor com câmara de evaporação
Zonas de aquecimento	Duas zonas separadas
Grelha de cocção	Ferro fundido
Peso	128 Kg
Dimensões (LxPxA)	800x900x300mm

Consumo de Gás (GN) 1,50 m<sup>3</sup>/h

Consumo de Gás (GPL) 1,74 kg/h