

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

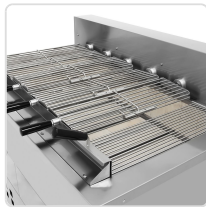


## Assador de Carne a Carvão Horizontal 6 Espetos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU9355E	<b>Modelo:</b>	9355E
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	9355E
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Assador a carvão horizontal profissional com 6 espetos. Ideal para restaurantes e churrasqueiras, proporciona assados uniformes e sabor autêntico.

## Descricao Completa

### Assador a carvão profissional — Assador a Carvão – Principais Vantagens

Este braseiro horizontal é excepcional para cozinhas profissionais que procuram a autenticidade do assado tradicional, mas com a eficiência e a modernidade necessárias para um serviço ágil. A sua capacidade de operar de forma giratória e autónoma significa que a sua equipa pode dedicar-se a outras tarefas cruciais, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando uma confeção impecável da carne, aves ou até mesmo vegetais.

Construído em aço inoxidável e com isolamento de tijolo refratário, este equipamento exibe uma robustez notável, garantindo durabilidade e um desempenho consistente. O sistema de engrenagens em aço assegura um funcionamento silencioso, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo. A facilidade de limpeza, essencial em qualquer negócio, é garantida pelo cinzeiro removível, que simplifica a manutenção diária do grelhador.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, churrasqueiras, eventos de catering ou qualquer tipo de estabelecimento de restauração que deseje oferecer aos seus clientes o sabor inconfundível do assado a carvão. A versatilidade dos seus espetos desmontáveis e a possibilidade de ajuste do fluxo de ar, permitem uma adaptação perfeita a diferentes tipos de alimentos e estilos de confeção; desde frango assado a outras carnes. É também uma excelente adição em hotéis com serviço de buffet, onde a apresentação e a qualidade da comida são fatores diferenciadores.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Assador</b>	Horizontal a carvão com rotação
<b>Número de Espetos</b>	6 espetos (jaulas)

<b>Comprimento Útil de Espeto</b>	620 mm
<b>Acompanhamentos</b>	6 jaulas com 6 espetos abertos + 1 grelha plana
<b>Material Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Isolamento</b>	Base e laterais com tijolo refratário
<b>Sistema de Rotação</b>	Engrenagens de aço, funcionamento silencioso
<b>Limpeza</b>	Cinzeiro extraível e espetos desmontáveis
<b>Controlo de Combustão</b>	Fluxo de ar ajustável
<b>Mobilidade</b>	Sistema de rodas
<b>Peso</b>	270 Kg