

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



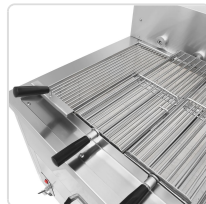
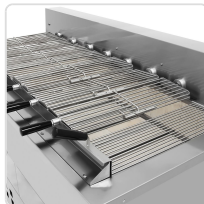
Hotelequip.pt

## Assador Horiz. a Carvão c/ 8 Espetos e Grelha Plana

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU9305E	<b>Modelo:</b>	9305E
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	9305E
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Assador horizontal a carvão para cozinhas profissionais, com 8 espetos giratórios, grelha plana, caixa de cinzas e rodas para fácil mobilidade.

## Descricao Completa

### Assador a carvão profissional — Assador Horiz. a Carvão — Principais Vantagens

---

Este equipamento para grelhar carnes e outros alimentos destaca-se pela sua capacidade de cozedura tradicional, oferecendo uma solução robusta e altamente eficiente para o seu restaurante ou negócio de hotelaria. Com um sistema giratório que dispensa a necessidade de um operador constante, garante um assar uniforme e de alta qualidade, libertando a sua equipa para outras tarefas cruciais na cozinha profissional. A construção em aço inoxidável e a presença de tijolo refratário asseguram durabilidade e um excelente isolamento térmico.

A facilidade de limpeza e manutenção é um fator determinante, com um compartimento para cinzas amovível e espetos desmontáveis que simplificam as operações diárias, tornando este assador uma ferramenta valiosa para cozinhas de grande volume. Além disso, a sua mobilidade é assegurada por rodas resistentes, permitindo a relocalização do equipamento conforme as necessidades do seu espaço.

### Aplicações

---

Ideal para restaurantes que valorizam a tradição gastronómica, este assador de brasas é perfeito para a preparação de pratos clássicos como frango no churrasco ou leitão assado. A sua versatilidade permite cozinhar uma vasta variedade de alimentos, desde carnes a peixes e vegetais, com o sabor característico do cozinhado a carvão. É uma adição indispensável para festivais gastronómicos, eventos de catering ao ar livre ou qualquer estabelecimento que pretenda oferecer uma experiência culinária autêntica e memorável.

Graças à sua robustez e eficiência, também se adequa a cozinhas de hotéis, quintas de eventos e take-aways que procuram um assador durável e de alto desempenho. A capacidade de 8 espetos e a grelha plana adicional aumentam a produtividade, permitindo servir um grande número de clientes em simultâneo com os padrões de qualidade mais exigentes.

### Características Técnicas

---

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Tipo de Assador	Horizontal a carvão com sistema giratório
Número de Espetos	8 espadas (com 8 jaulas e 1 grelha plana)
Comprimento Útil de Espada	620 mm
Material do Corpo	Aço inoxidável
Cozedura	Tradicional a carvão com tijolo refratário
Sistema de Engrenagens	Aço para funcionamento silencioso
Caraterísticas Adicionais	Cajão para cinzas extraível, rodas para mobilidade, passo de ar ajustável
Peso	345 Kg