

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



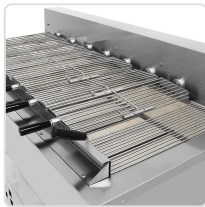
Hotelequip.pt

## 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  |