

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador a Gás Pedra-Lávica de Sobremesa 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU7935	Modelo:	7935
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	7935
Energia	Gás
Linha	550, 600
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás de pedra-lávica de sobremesa em aço inoxidável 600mm. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais com 14kW de potência.

Descricao Completa

Grelhador a gás profissional — Grelhador a Gás Pedra Lávica — Principais Vantagens

O grelhador industrial DRNDIZ-6060 é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. Construído em aço inoxidável, este equipamento de confeitaria garante uma longa vida útil e fácil higienização, essencial para os rigorosos padrões de qualquer restaurante, snack-bar ou hotelaria.

Com um sistema de fecho de chama de gás, proporciona maior segurança durante a utilização, protegendo a sua equipa. A ampla bandeja de óleo removível contribui para uma limpeza fácil e rápida, otimizando o tempo de preparação e manutenção.

Desfrute da versatilidade das duas superfícies de cocção móveis, permitindo gerir diferentes tipos de alimentos em simultâneo. As grelhas em ferro fundido são robustas e desmontáveis, facilitando ainda mais a limpeza e garantindo excelentes resultados de grelhagem. As pedras vulcânicas incluídas asseguram uma distribuição uniforme do calor e um sabor autêntico aos seus pratos.

Aplicações

Este grelhador industrial é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de carne especializados a hotéis com serviço de buffet, passando por cafetarias movimentadas e cozinhas de catering. A sua capacidade de grelhar de forma eficaz e uniforme faz dele uma escolha excelente para a preparação de carnes, peixes, vegetais e outros pratos grelhados. É particularmente útil em operações onde a autenticidade do sabor e a rapidez são cruciais, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em todos os serviços. Perfeito para o seu restaurante que prima pela carne grelhada.

Características Técnicas

Estrutura

Aço inoxidável

Segurança	Sistema de fecho de chama de gás
Limpeza	Bandeja de óleo larga para fácil limpeza
Grelhas	Ferro fundido, desenhadas para grelhar e desmontáveis
Superfície de Cocção	2 níveis móveis
Combustível	Predisposto para gás propano-butano (GPL); opcional: gás natural (GN)
Acessórios Incluídos	Pedras vulcânicas
Zona de Trabalho	520x400 mm
Potência	14 kW
Consumo GN	1,372 m ³ /h (Pressão 20 mbar)
Consumo GPL	1,111 kg/h (Pressão 30 mbar)