

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Vulcânico de Sobre-mesa Duplo

Informacoes do Produto

SKU:	EU1742P	Modelo:	1742P
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1742P
Energia	Gás
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás vulcânico profissional de sobremesa com duas superfícies de cocção.
Estrutura em aço inox e grelhas em ferro fundido.

Descricao Completa

Grelhador a gás vulcânico — Grelhador Vulcânico Duplo — Principais Vantagens

Este grelhador vulcânico a gás, concebido para uso profissional, é uma peça fundamental para qualquer cozinha que exija versatilidade e controlo na confeção. A sua robusta estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, características indispensáveis num ambiente de restauração.

Equipado com um sistema de fecho de chama a gás que aumenta significativamente a segurança na sua operação, este equipamento de confeção permite que a sua equipa trabalhe com maior tranquilidade. A bandeja de óleo larga facilita a limpeza diária, otimizando o tempo e a higiene do espaço de trabalho.

Com um design de grelha em ferro fundido e duas superfícies de cocção móveis, este grelhador oferece uma distribuição de calor superior e uma flexibilidade inigualável, adaptando-se a diferentes necessidades culinárias. As grelhas são totalmente desmontáveis, o que simplifica ainda mais os processos de limpeza e manutenção, assegurando que o seu equipamento esteja sempre pronto para o próximo serviço.

Preparado para gás propano-butano com a opção de conversão para gás natural, este grelhador pode ser integrado em qualquer configuração de cozinha, proporcionando uma solução de grelhado eficiente e de alta qualidade. É a escolha ideal para cozinheiros que procuram excelência e fiabilidade.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, snack-bares e hotelaria que servem carnes grelhadas, peixes e vegetais. A sua configuração de sobremesa e dupla superfície de confeção tornam-no ideal para espaços com produção contínua ou menus variados. É ainda uma excelente opção para serviços de catering ou para cozinhas de hotel com buffets de quentes.

Características Técnicas

Característica

Detalhe

Estrutura	Aço inoxidável
Segurança	Sistema de fecho de chama de gás
Limpeza	Bandeja de óleo larga
Grelha	Design em ferro fundido
Superfície de Cocção	2 níveis móveis
Grelhas	Desmontáveis
Gás	Predisposto para propano-butano (opcional: gás natural)
Peto	Sim
Pedras Vulcânicas	Não incluídas