

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

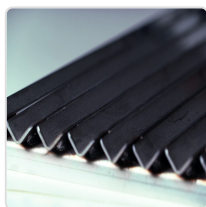


Grelhador a Gás Duplo Pedra Vulcânica 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU6014A	Modelo:	6014A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6014A
Marca	EUTRON

Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás duplo para cozinhas profissionais, estrutura em inox AISI-304 e cozedura com pedra vulcânica para um sabor autêntico. Modelo GGL606, 600mm.

Descricao Completa

Grelhador a gás pedra vulcânica — Grelhador a Gás Duplo — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção foi concebido para suportar um uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e fiabilidade. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura uma vida útil prolongada e facilidade de manutenção. As grelhas de cocção duplas em aço inoxidável, com perfil em "V", são um diferencial, direcionando a gordura para um coletor e evitando chamas indesejadas, para uma cozinha mais segura e eficiente.

Desfrute da cozedura natural e uniforme que só a pedra vulcânica pode oferecer. Este sistema realça o sabor dos alimentos, proporcionando resultados suculentos e aromáticos. Com dois queimadores tubulares de alto rendimento e ignição piezoelétrica independente para cada módulo, terá total controlo sobre as zonas de cozedura, aumentando a sua produtividade e flexibilidade na preparação dos seus pratos.

Aplicações

Este grelhador industrial é ideal para restaurantes de média e alta afluência, buffets de hotéis, cafetarias e snack-bares que procuram um método de cozedura saudável e eficiente. É particularmente adequado para estabelecimentos que servem carnes, peixes e vegetais grelhados, onde a qualidade e o sabor são prioritários.

Também é perfeito para cozinhas de catering que necessitam de mobilidade ou para eventos ao ar livre, graças à sua predisposição para gás natural e inclusão de injetores para GLP. A sua

capacidade de cocção dupla permite otimizar o tempo de preparação, sendo uma mais-valia em qualquer ambiente de restauração.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI-304
Material das Grelhas de Cocção	Aço inoxidável com perfil em “V”
Sistema de Cocção	Piedra vulcânica
Bandeja Recolhe-Gorduras	Aço inoxidável, removível
Queimadores	2 queimadores tubulares de alto rendimento
Controlo	Válvulas de controlo individuais
Ignição	Piezoelétrico independente por módulo
Segurança	Válvulas de segurança com termopar
Tipo de Energia	Gás natural / GLP (injetores incluídos)
Potência Total	9.600 W (2 x 4.800 W)
Número de Válvulas	2
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	600 x 600 x 265 mm
Peso Bruto	36 kg
Peso Líquido	33 kg
Volume de Embalagem	0,17 m³