

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Lisa Série 600, 600mm, 9,6 kW

Informacoes do Produto

SKU:	EU6009A	Modelo:	6009A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6009A
Marca	EUTRON
Energia	Gás
Largura (mm)	600–1000 mm
Potência	4–7 kW, 8–15 kW
Tipo	Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás lisa e compacta (600mm, 9,6 kW) para cozinhas profissionais. Construção em aço inoxidável, ignição piezoelétrica, segurança e fácil limpeza.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás – Principais Vantagens

Esta chapa de grelhar a gás, da reconhecida Série 600, foi concebida para oferecer um desempenho excepcional em cozinhas profissionais. Com uma placa de cozedura lisa e uma potência total de 9,6 kW, este equipamento de confeção é ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde carnes a vegetais, garantindo uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários perfeitos. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza.

O design inteligente inclui queimadores em aço inoxidável com acendimento piezoelétrico, que oferece segurança e rapidez sem necessidade de eletricidade. Graças à válvula de segurança e ao termopar, o fornecimento de gás é automaticamente interrompido caso a chama se apague, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa. A bandeja recolhe-gorduras removível simplifica a manutenção diária, contribuindo para a higiene constante da sua cozinha.

Equipada com injetores para conversão a gás propano-butano e pré-disposição para gás natural, esta plancha adapta-se facilmente às necessidades da sua instalação. A superfície lisa de 15 mm de espessura é perfeita para confeccionar alimentos delicados e evitar que se agarrem, otimizando o processo de cozinhado e economizando tempo precioso no seu restaurante.

Aplicações

A versatilidade desta chapa de grelhar é notável, sendo uma solução eficaz para diversos ambientes profissionais. É ideal para cozinhas de restaurantes de tamanho médio que procuram um fogão robusto e eficiente para a chapa quente, capaz de suportar o ritmo acelerado das horas de ponta. Perfeita para grelhar bifes, hambúrgueres, peixe e legumes, contribui para um menu diversificado e de alta qualidade.

Em snack-bares movimentados ou cafetarias que servem refeições ligeiras, este gratinador permite uma preparação rápida de sanduíches, tostas e outros itens do menu, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a satisfação do cliente. A sua dimensão compacta torna-a uma excelente escolha para espaços com limitações de dimensão, sem comprometer a potência ou a capacidade de

produção. Um equipamento de cozinha indispensável.

Características Técnicas

Modelo	GG606
Tipo de Superfície	Lisa
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Tipo de Gás	Gás Natural / GLP (propano-butano)
Queimadores	2
Espessura da Placa	15 mm
Potência Total	2 x 4800 W (9,6 kW)
Dimensões (C x L x A)	600 x 600 x 265 mm
Peso Bruto	55 kg
Volume	0,17 m³
Corte Automático de Gás	Sim
Acendimento	Piezoelétrico
Bandeja Recolhe-Gorduras	Sim, extraível