

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 Água a Gás 400mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	EU9340E	Modelo:	9340E
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9340E
Marca	EUTRON
Energia	Gás
Linha	900
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a água a gás profissional da Linha 900, com 400mm, fabricado em aço inoxidável, ideal para cozinhas de alta exigência. Duas zonas de cozedura e grelha em ferro fundido.

Descricao Completa

grelhador a água a gás — Grelhador a Água Linha 900 — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de cozedura a gás é uma adição essencial para qualquer cozinha profissional que exija resultados de confeção superiores. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este grelhador oferece durabilidade e facilidade de manutenção, características cruciais para um ambiente de restauração movimentado. A sua conceção com duas zonas de aquecimento independentes permite uma versatilidade excecional, possibilitando a preparação simultânea de diferentes tipos de alimentos, mantendo controlo preciso sobre a temperatura.

Equipado com um sistema de ignição piezoelétrica, garante um arranque rápido e seguro para cada queimador. A utilização da cocção a vapor é uma mais-valia, assegurando que os alimentos permaneçam suculentos e com sabor intenso, ideal para carnes, peixes e vegetais. Com uma grelha de cozedura em ferro fundido, este assador distribui o calor de forma homogénea, proporcionando uma marcação perfeita e uma cozedura uniforme aos seus pratos.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e casas de catering que procuram otimizar a sua linha de confeção com um grelhador industrial eficiente. Ideal para estabelecimentos que servem grandes volumes de grelhados, desde marisqueiras a steakhouse, onde a qualidade e a consistência são primordiais. A sua versatilidade também o torna uma excelente opção para cantinas ou refeitórios, onde é necessário preparar uma ampla variedade de alimentos a gás de forma rápida e controlada.

Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável
Combustível	GPL (opção Gás Natural)
Válvula de Gás	Segurança, termopar e chama piloto

Ignição	Piezoelétrico para cada queimador
Tipo de Cozedura	A vapor com câmara de evaporação
Zonas de Aquecimento	Duas zonas separadas
Grelha de Cozedura	Ferro fundido
Peso	67 Kg
Dimensões (LxPxA)	400x900x300mm
Consumo de Gás (GN)	0,75 m³/h
Consumo de Gás (GLP)	0,87 kg/h
Combina com	Móvel neutro 1 porta 9348E