

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

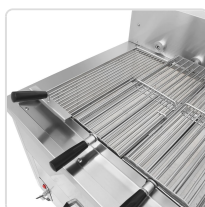
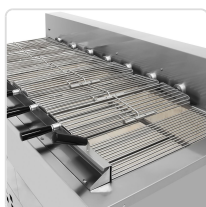


Assador Horiz. a Carvão c/ 8 Espetos e Grelha Plana

Informacoes do Produto

SKU:	EU9305E	Modelo:	9305E
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9305E
Marca	EUTRON

Descrição Resumida

Assador horizontal a carvão para cozinhas profissionais, com 8 espetos giratórios, grelha plana, caixa de cinzas e rodas para fácil mobilidade.

Descrição Completa

Assador a carvão profissional — Assador Horiz. a Carvão — Principais Vantagens

Este equipamento para grelhar carnes e outros alimentos destaca-se pela sua capacidade de cozedura tradicional, oferecendo uma solução robusta e altamente eficiente para o seu restaurante ou negócio de hotelaria. Com um sistema giratório que dispensa a necessidade de um operador constante, garante um assar uniforme e de alta qualidade, libertando a sua equipa para outras tarefas cruciais na cozinha profissional. A construção em aço inoxidável e a presença de tijolo refratário asseguram durabilidade e um excelente isolamento térmico.

A facilidade de limpeza e manutenção é um fator determinante, com um compartimento para cinzas amovível e espetos desmontáveis que simplificam as operações diárias, tornando este assador uma ferramenta valiosa para cozinhas de grande volume. Além disso, a sua mobilidade é assegurada por rodas resistentes, permitindo a relocalização do equipamento conforme as necessidades do seu espaço.

Aplicações

Ideal para restaurantes que valorizam a tradição gastronómica, este assador de brasas é perfeito para a preparação de pratos clássicos como frango no churrasco ou leitão assado. A sua versatilidade permite cozinhar uma vasta variedade de alimentos, desde carnes a peixes e vegetais, com o sabor característico do cozinhado a carvão. É uma adição indispensável para festivais gastronómicos, eventos de catering ao ar livre ou qualquer estabelecimento que pretenda oferecer uma experiência culinária autêntica e memorável.

Graças à sua robustez e eficiência, também se adequa a cozinhas de hotéis, quintas de eventos e take-aways que procuram um assador durável e de alto desempenho. A capacidade de 8 espetos e a grelha plana adicional aumentam a produtividade, permitindo servir um grande número de clientes

em simultâneo com os padrões de qualidade mais exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Assador	Horizontal a carvão com sistema giratório
Número de Espetos	8 espadas (com 8 jaulas e 1 grelha plana)
Comprimento Útil de Espada	620 mm
Material do Corpo	Aço inoxidável
Cozedura	Tradicional a carvão com tijolo refratário
Sistema de Engrenagens	Aço para funcionamento silencioso
Caraterísticas Adicionais	Cajão para cinzas extraível, rodas para mobilidade, passo de ar ajustável
Peso	345 Kg