

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 PEDRA LÁVICA Linha 700, 4 Queimadores, 1300x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2058.207	Modelo:	GRELHADOR 4 GAMB.1300x700x400B
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDI

Modelo	GRELHADOR 4 GAMB.1300x700x400B
Energia	Elétrico, Gás
Largura (mm)	1000–1500 mm
Linha	550, 600, 700
Nº de Queimadores	4
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional Linha 700 com pedra lávica, 4 queimadores, 1300x700mm. Perfeito para grelhar carnes e peixes rapidamente e com sabor autêntico em hotelaria.

Descricao Completa

Grelhador a Gás Pedra Lávica — Grelhador a Gás com Pedra Lávia – Principais Vantagens

Este grelhador profissional a gás da Linha 700, com sistema de pedra lávica, foi concebido para oferecer eficácia e versatilidade excepcionais em ambientes de hotelaria e restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, características essenciais para uso intensivo em cozinhas profissionais.

As quatro grelhas permitem grelhar simultaneamente uma vasta gama de produtos, desde carnes a peixes, garantindo resultados suculentos e com sabor autêntico. A pedra lávica, um material poroso, inodoro e não tóxico, atua como um excelente filtro de chama e um eficiente espalhador de calor, contribuindo para uma cozedura uniforme e redução de fumos.

Com um design que privilegia a eficiência energética e a segurança, este grelhador otimiza o consumo de gás, convertendo-o em calor de forma eficaz, ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a produtividade sem comprometer a qualidade.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, churrascarias, hotéis, cozinhas industriais e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma solução de grelhados de alta

performance. A sua grande superfície útil e os quatro queimadores tornam-no ideal para espaços com elevado volume de produção, permitindo preparar múltiplas doses simultaneamente e agilizar o serviço.

A tecnologia de pedra lávica é particularmente valorizada quando se pretende replicar o sabor e a textura de grelhados a carvão, sem a complexidade da gestão de brasas, sendo uma escolha excelente para pratos que exigem uma experiência culinária autêntica.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	1300 x 700 x 400 mm
Superfície Útil	1200 x 510 mm
Número de Grelhas	4 unidades
Consumo de Gás G20 (Gás Natural)	4,74 m³/h
Consumo de Gás G30-G31 (Gás Propano/Butano)	3,48 kg/h
Potência Térmica	44,8 kW
Material de Construção	Aço inoxidável
Tipo de Grelhador	Pedra Lávica