

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador a Gás Triplo Linha 700 - Água, 1100x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2058.752	Modelo:	GRELHADOR MOVEL GAS/AG.G390 VER TRIPLO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	GRELHADOR MOVEL GAS/AG.G390 VER TRIPLO
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm

Linha

550, 600, 700

Tipo

Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás triplo de Linha 700 com grelhagem a água e 28,5 kW. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, garante alimentos mais suculentos e facilita a limpeza. Dimensões: 1100x900x860 mm.

Descricao Completa

Grelhador a Gás com Água Linha 700 — Principais Vantagens

Este grelhador a gás, totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, representa uma solução robusta e higiénica para cozinhas profissionais exigentes. A sua construção de alta qualidade assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração de elevado ritmo.

A tecnologia de grelhagem a água é um diferencial crucial, pois o vapor gerado mantém os alimentos suculentos e firmes, superando as desvantagens dos grelhadores convencionais a carvão ou lenha. Esta abordagem inovadora previne o ressecamento da carne, peixe e vegetais, garantindo resultados consistentemente superiores no sabor e textura.

Equipado com controlo por válvula com dispositivo de segurança (termopar) e ignição automática piezoelétrica, oferece um manuseamento prático e rápido. A possibilidade de regular a chama permite um controlo preciso da temperatura de cozedura, adaptando-se a diversos tipos de alimentos e técnicas culinárias.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais de médio a grande porte, onde a qualidade da grelha é primordial. A sua capacidade tripla e dimensões otimizadas permitem processar grandes volumes de alimentos de forma eficiente, sendo perfeito para estabelecimentos que servem uma vasta gama de pratos grelhados diariamente.

É uma escolha excelente para cozinhas que procuram uma alternativa mais limpa e moderna aos métodos de grelhagem tradicionais, garantindo um desempenho considerável e um uso prático, com

poupança de tempo na preparação e limpeza.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1100x900x860 mm
Número de Grelhas	3
Consumo de Gás G20 (GPL)	3,57 m³/h
Consumo de Gás G30-G31 (Gás Natural)	1,41 kg/h
Peso Líquido	65 kg
Potência Térmica Total	28,5 kW
Material	Aço inoxidável AISI 304