

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

Grelhador Elétrico Duplo de Água Linha 700 - 800x730 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3701.196	Modelo:	UD3701.196
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD3701.196
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	700
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador elétrico duplo de água 800x730x900 mm, Linha 700, 8,16 kW, 400V. Estrutura em aço inox AISI 304 com 2 zonas de cozedura independentes e sistema de recolha de gorduras com água.

Descricao Completa

Grelhador Elétrico de Água — Principais Vantagens

Este sistema de grelhagem elétrico duplo, com a sua estrutura monobloco em aço inoxidável AISI 304, foi concebido para suportar as exigências de qualquer cozinha profissional de alta performance. Proporciona duas zonas de confeção independentes, permitindo uma gestão flexível e eficiente de diversos tipos de alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade no seu estabelecimento.

O aquecimento, através de resistências elétricas blindadas INCOLOY, garante um calor rápido e uniforme, essencial para um grelhado de excelência. A inovadora recolha de gorduras com água sob as resistências arrefece os resíduos por evaporação, o que não só facilita a higienização, mas também melhora a qualidade da confeção e a suculência dos pratos.

Com controlos intuitivos no painel frontal e um resguardo anti-salpicos de 13,5 cm, este equipamento assegura um ambiente de trabalho mais limpo e seguro. A facilidade de limpeza é reforçada pelas resistências eleváveis e pelo filtro extraível, minimizando o tempo de inatividade e maximizando a higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico duplo é ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração com elevada procura, onde a capacidade de resposta e a qualidade dos grelhados são cruciais. É especialmente adequado para espaços que exigem versatilidade na preparação de carnes, peixes e vegetais, mantendo um rigoroso controlo de temperatura entre 100°C e 185°C, graças ao termostato mecânico preciso.

A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-no uma escolha acertada para cozinhas que operam intensamente, garantindo durabilidade e desempenho consistente ao longo do tempo. Os pés reguláveis em altura permitem uma perfeita integração em qualquer linha de confeção, seja como uma chapa, um grill ou uma plancha robusta para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Potência Nominal	8,16 kW
Tensão	400 V
Volume	0,8 m³
Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Zonas de Cozedura	Duas
Tipo de Aquecimento	Resistências Elétricas Blindadas INCOLOY
Controlo de Temperatura	Termostato Mecânico (100° a 185° C)
Resguardo Anti-Salpikos	Aço Inoxidável AISI 304, Altura 13,5 cm
Recolha de Gorduras	Com Água e Filtro Extraível
Pés	Aço Inoxidável, Reguláveis em Altura

Perguntas Frequentes

Qual a importância das duas zonas de cozedura independentes neste aparelho de grelhar?

As duas zonas de cozedura independentes permitem-lhe preparar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, cada um com as suas necessidades de temperatura, otimizando a eficiência e a capacidade de resposta da sua cozinha. Isto é crucial para manter a qualidade dos pratos em períodos de alta afluência.

Como o sistema de grelhagem aquático contribui para a qualidade dos alimentos e a facilidade de limpeza?

O sistema aquático arrefece as gorduras pela evaporação, o que impede que os sucos naturais dos alimentos sequem, resultando em grelhados mais tenros e saborosos. Além disso, as gorduras depositadas na água previnem a sua carbonização, facilitando a limpeza do sistema e prolongando a vida útil do equipamento.

Este grelhador profissional é adequado para espaços com elevado volume de produção?

Sim, devido à sua robustez, capacidade e duas zonas de cozedura independentes, este grelhador é ideal para restaurantes de média a grande dimensão, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional com elevado volume de produção, garantindo desempenho consistente e resultados de qualidade superior.

Quais são os requisitos de instalação elétrica e de água para este grelhador industrial?

Este grelhador elétrico opera com uma tensão de 400 V e possui uma potência nominal de 8,16 kW,

sendo necessária uma instalação elétrica compatível, realizada por um profissional qualificado, para garantir o seu funcionamento ideal e seguro. Para o sistema de água, é requerida uma ligação para o enchimento do depósito de recolha de gorduras e um ponto de escoamento para a sua manutenção regular.

De que forma a construção em aço inoxidável e as resistências eleváveis facilitam a manutenção?

A estrutura monobloco em aço inoxidável AISI 304 confere durabilidade e é facilmente higienizável. As resistências elétricas blindadas INCOLOY podem ser levantadas para uma limpeza profunda e rápida, minimizando o tempo de inatividade e assegurando a conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais.