

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 Carvão Profissional Vermelho 20kg/h 740x745x650mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.072	Modelo:	UD5200.072
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	740 x 745 x 650 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5200.072
Marca	UDEX
Capacidade (kg)	11–20 kg
Cor	Vermelho
Largura (mm)	600–1000 mm

Descrição Resumida

Forno a carvão profissional de alta performance em aço inoxidável com corpo isolado e gaveta recolhe cinzas, ideal para grelhados em restaurantes e hotéis. Capacidade de 20kg/h para uma confeção rápida e uniforme.

Descrição Completa

Forno a Carvão Profissional — Principais Vantagens

Este sistema de brasa especializado revoluciona a confeção em cozinhas profissionais, permitindo aos chefs realçar a autenticidade dos sabores defumados, distintivos em qualquer proposta gastronómica. A sua estrutura robusta e o design em aço inoxidável, aliado a um isolamento térmico eficaz, garantem uma longevidade excecional e uma otimização da eficiência energética, características cruciais para operações de elevado volume.

Com uma notável capacidade de produção de 20 kg por hora de carne e uma temperatura de funcionamento que pode alcançar os 500 °C, este equipamento assegura uma confeção ágil e homogénea. Os resultados são consistentemente superiores, satisfazendo as exigências dos mais conceituados estabelecimentos. Inclui uma prática gaveta para recolha de cinzas, simplificando a limpeza e manutenção, e otimizando o tempo precioso da sua equipa.

O corpo com isolamento térmico, inteligentemente concebido, contribui para um ambiente de trabalho mais ergonómico e seguro, minimizando a dissipação de calor. Este grelhador a carvão representa uma escolha de confiança para cozinheiros e restauradores que procuram a excelência no paladar e o máximo desempenho no dia-a-dia da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este queimador a carvão é uma ferramenta indispensável em diversos setores da restauração, nomeadamente em restaurantes especializados em carnes, churrasqueiras, hotéis com ofertas gastronómicas diversificadas e bares que ambicionam oferecer grelhados de qualidade superior. É perfeitamente adequado para operações de médio a grande volume, onde a essência defumada e a celeridade na confeção são fundamentais para a satisfação do cliente.

É a solução ideal para cozinhas que valorizam a tradição da cozedura a lenha e a carvão, combinada com a facilidade de controlo e a modernidade de um equipamento avançado. A sua versatilidade

permite a preparação de uma vasta gama de produtos, desde diferentes tipos de carne a peixe e vegetais, proporcionando uma flexibilidade sem precedentes no planeamento do menu.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	740x745x650/1210 mm
Capacidade de Carne	20 kg/h
Temperatura Máxima	500 °C
Dimensões da Grelha	560x524 mm
Peso Líquido	190 kg
Peso Bruto	205 kg
Material	Aço inoxidável
Cor	Vermelho
Características Adicionais	Corpo com isolamento, gaveta recolhe cinzas

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste forno a carvão?

A: O forno a carvão profissional possui dimensões de 740x745x650/1210 mm. Para uma instalação adequada, é recomendável prever um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação, além de espaço suficiente para a abertura da porta e a manipulação dos alimentos. A chaminé de extração necessária requer igualmente consideração sobre a altura total.

Q: Que requisitos de instalação são necessários para o funcionamento do forno?

A: Este equipamento não requer ligações elétricas ou a gás complexas, o que simplifica a sua instalação. É, no entanto, essencial garantir uma exaustão de fumos adequada através de uma conduta de ventilação para o exterior, em conformidade com as normas de segurança e saúde aplicáveis à restauração profissional.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do grelhador a carvão?

A: A manutenção diária inclui a remoção eficiente das cinzas da gaveta recolhe-cinzas e a limpeza regular da grelha de confeção. Periodicamente, deve ser realizada uma limpeza mais profunda do interior, removendo resíduos acumulados e verificando o estado dos componentes para garantir a sua longevidade e higiene.

Q: Quais acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este forno profissional?

A: Este modelo inclui de série uma grelha de 560x524 mm e uma gaveta funcional para recolha de cinzas. Acessórios adicionais, como pinças para carvão, raspadores de grelha ou caixas de defumação, podem ser adquiridos separadamente para otimizar ainda mais a experiência de confeção e a versatilidade do equipamento.

Q: Este tipo de equipamento é adequado para que tipologia de estabelecimentos comerciais?

A: Este forno a carvão foi especificamente concebido para uso profissional em restaurantes, churrascarias, hotéis e bares exigentes, onde a capacidade, a qualidade e os sabores defumados na confeção são prioritários. A sua robustez garante um desempenho superior em ambientes de alta procura e utilização intensiva.