

# 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 Triplo Linha 700 para Cozinhas Profissionais 1200mm

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                     |
|--------|------------|------------|---------------------|
| SKU:   | UD5200.089 | Modelo:    | UD5200.089          |
| Marca: | UDI        | EAN:       | N/D                 |
| Peso:  | 135 kg     | Dimensões: | 1200 x 730 x 285 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Modelo     | UD5200.089 |
| Marca      | UDI        |
| Energia    | Gás        |
| Instalação | De Bancada |
| Linha      | 700        |

Descricao Resumida

Grelhador profissional a gás triplo, Linha 700. Com 1200x730mm, 2 zonas de aquecimento independentes e ignição piezoelétrica. Versátil e durável.

Descricao Completa

grelhador a gás profissional — Grelhador Industrial — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração moderna, este aparelho de confeitaria a gás triplo, da robusta Linha 700, oferece uma performance excepcional para a sua cozinha industrial. Com esta unidade, pode elevar a produtividade, garantindo resultados consistentes na preparação de uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a legumes perfeitamente grelhados. A sua estrutura em aço inoxidável e a placa em ferro fundido asseguram durabilidade e facilidade de manutenção, componentes essenciais para um ambiente de trabalho B2B. A flexibilidade para operar com GPL ou gás natural adapta-se a diversas instalações, tornando-o uma escolha versátil e prática.

Aplicações Profissionais

Este queimador a gás industrial é a solução ideal para restaurantes de elevado volume, hotéis com serviço de buffet, snack-bares movimentados e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento de grelhar de alta capacidade. Permite-lhe gerir picos de serviço sem comprometer a qualidade, graças às suas duas zonas de aquecimento independentes, ideais para cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente. A ignição piezoelétrica individual para cada módulo otimiza o controlo e a eficiência energética, enquanto a válvula de segurança com piloto integrado reforça a segurança operacional, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

Características Técnicas

| Característica    | Detalhe         |
|-------------------|-----------------|
| Dimensões (LxPxA) | 1200x730x285 mm |
| Peso Líquido      | 135 kg          |
| Peso Bruto        | 137 kg          |

| Característica       | Detalhe                         |
|----------------------|---------------------------------|
| Potência Térmica     | 15,6 Qn/kW                      |
| Tipo de Gás          | GPL ou Gás Natural              |
| Zonas de Aquecimento | Duas separadas                  |
| Ignição              | Piezoelétrica por módulo        |
| Placa                | Ferro fundido                   |
| Construção           | Aço inoxidável                  |
| Segurança            | Válvula de segurança com piloto |

## Perguntas Frequentes

### Q: Quais as dimensões exatas deste grelhador profissional?

A: Este grelhador a gás triplo apresenta dimensões de 1200x730x285 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de uma bancada com profundidade mínima de 730 mm para uma instalação adequada. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para ventilação e limpeza.

### Q: Quais os requisitos de instalação para este grelhador a gás?

A: O grelhador pode ser utilizado com gás GPL ou gás natural, sendo necessário especificar o tipo de gás no momento da encomenda. A ligação à rede de gás deve ser realizada por um técnico especializado, garantindo a conformidade com as normas de segurança vigentes. Não necessita de ligação elétrica para o funcionamento, apenas para a ignição piezoelétrica.

### Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A: A limpeza é simplificada graças ao seu corpo em aço inoxidável e à placa de ferro fundido, que deve ser limpa após cada utilização. Remova os resíduos alimentares e utilize produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e ferro fundido. A manutenção periódica deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir o bom funcionamento e segurança do equipamento.

### Q: Este grelhador inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica?

A: Sim, este grelhador profissional beneficia de uma garantia de um ano contra defeitos de fabrico. Adicionalmente, oferecemos serviço de assistência técnica especializada em todo o território nacional, assegurando um suporte rápido e eficiente em caso de necessidade.

### Q: Que acessórios são compatíveis com este grelhador a gás?

A: Este grelhador é compatível com diversos acessórios da linha 700, como espátulas para grelhados, raspadores de chapa e bandejas de recolha de gordura adicionais. Recomendamos a aquisição de uma boa cobertura protetora para prolongar a vida útil do equipamento quando não estiver em uso.