

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 Pedra Lávica Linha 700, 400x730mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.068	Modelo:	UD5700.068
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.47 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.068
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Linha	700
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional com pedra lávica Linha 700. Duas zonas de cozedura independentes, 9 kW de potência, ignição piezoelétrica e gaveta de gordura.

Descricao Completa

Este equipamento para grelhados profissional a gás com pedra vulcânica, integrado na robusta Linha 700, foi concebido para oferecer uma cozedura excecionalmente uniforme e eficiente. Essencial em qualquer cozinha industrial, a sua superfície para grelhar em ferro fundido de alta resistência garante durabilidade notável e um desempenho consistente, perfeito para preparar uma diversidade de pratos grelhados com a máxima qualidade e um sabor autêntico.

Grelhador a Gás Pedra Lávica — Grelhador a Gás — Principais Vantagens

O aparelho destaca-se pelo seu sistema de ignição piezoelétrica e dois compartimentos de confeção independentes, permitindo um controlo preciso da temperatura e uma flexibilidade operacional superior. A gaveta de recolha de gordura, inteligentemente integrada no armário, simplifica as tarefas de limpeza e manutenção diária. Além disso, as grelhas em aço com formato em V e o isolamento térmico otimizado contribuem para uma excelente retenção de calor, resultando num consumo de gás reduzido e maior produtividade na cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais de volume médio a alto, que necessitam de um equipamento robusto e fiável para grelhar carnes, peixes e vegetais. A sua superfície de confeção ligeiramente inclinada, com orifício de drenagem, facilita a remoção de resíduos, tornando-o perfeito para serviço contínuo em esplanadas, buffets ou eventos de catering. Chefs de cozinha apreciarão a versatilidade para preparar desde bifes suculentos a marisco delicado, sempre com resultados perfeitos. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e manutenção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	400x730x900 mm
Consumo Gás G20	0,63 m³/h
Entrada de Gás	R1/2"
Consumo Gás G30-G31	0,47 kg/h
Volume	0,45 m³
Peso Líquido/Bruto	62 kg / 76 kg
Potência Nominal Qn	9 kW
Tipo de Grelha	Ferro fundido resistente com grelha em aço em forma de V
Acendimento	Piezoelétrico
Compartimentos de Cozedura	Dois, independentes
Gaveta de Gordura	Aço inoxidável, no interior do armário

Perguntas Frequentes

Q: Quais as vantagens da pedra lávica neste grelhador?

A: A pedra lávica, ou pedra vulcânica, oferece uma distribuição de calor mais uniforme e um método de cozedura mais saudável. Adicionalmente, absorve o excesso de gordura dos alimentos e confere um sabor autêntico e inigualável aos seus pratos.

Q: Como se procede à limpeza deste grill industrial?

A: A gaveta de recolha de gordura em aço inoxidável pode ser facilmente removida para limpeza. Adicionalmente, a superfície de cozinhado, ligeiramente inclinada, possui um orifício de drenagem que simplifica a remoção de resíduos sólidos após cada utilização.

Q: Este grelhador char grill é adequado para que tipo de gás?

A: Este modelo foi concebido para ser compatível tanto com gás G20 (gás natural) quanto com G30-G31 (propano/butano). Esta flexibilidade garante uma fácil adaptação à infraestrutura de gás disponível na sua cozinha profissional.

Q: Este grelhador possui controlo de temperatura?

A: Sim, este grelhador dispõe de dois compartimentos de cozedura independentes e ignição piezoelétrica, o que proporciona um controlo preciso da temperatura. Permite ajustar o calor conforme as necessidades específicas de cada alimento, otimizando o processo de confeção.

Q: Qual a durabilidade esperada do grelhador e das suas pedras lávicas?

A: O grelhador profissional é construído com ferro fundido de alta resistência e aço durável, assegurando uma vida útil prolongada. As pedras lávicas, embora sujeitas a desgaste, são robustas

e podem ser facilmente substituídas para manter a eficiência do equipamento e a qualidade dos grelhados.