

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



Hotelequip.pt

Grelhador Pedra Lávica a Gás Duplo c/ Armário 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.070	Modelo:	UD5700.070
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.93 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.070
Marca	UDEX
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Grelhador de pedra lávica a gás duplo com armário, Linha 700, para cozinhas profissionais. Grelhas em ferro fundido, aquecimento homogêneo. Dimensões: 800x730x900 mm.

Descricao Completa

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

Concebido para o exigente setor de restauração e hotelaria em geral, este grelhador de lava duplo a gás da Linha 700, com armário integrado, oferece uma solução robusta e altamente eficiente para a sua cozinha profissional. A sua construção em ferro fundido de alta durabilidade assegura uma distribuição de calor homogênea e um desempenho excepcional, ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais com resultados perfeitos e um sabor autêntico. A gaveta coletora de gordura em aço inoxidável e a superfície de cozimento inclinada com orifício para escoamento de líquidos facilitam a limpeza diária, promovendo a higiene e a eficiência operacional. Com dois compartimentos de cozimento independentes e um isolamento superior, minimiza a perda de calor, otimizando o consumo de gás e garantindo a máxima produtividade mesmo nos picos de serviço. O acendimento piezoelétrico oferece uma operação segura e descomplicada, tornando-o uma escolha ideal para estabelecimentos que procuram fiabilidade e desempenho no seu *grill*.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, bares e cozinhas industriais que exigem um grelhador de grande capacidade e alta performance. É a solução ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção que necessitam de preparar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, garantindo sempre a melhor qualidade e sabor aos pratos. Quer seja para uma *char grill*, uma chapa ou uma *plancha*, a versatilidade deste aparelho permite adaptar-se a diversas técnicas culinárias.

Características Técnicas

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

Dimensões (AxLxP)	800x730x900 mm
Consumo de Gás G20 (Gás Natural)	1,27 m³/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Consumo de Gás G30-G31 (GPL)	0,93 kg/h
Volume	0,90 m³
Potência Nominal	18 Qn/kW
Peso Líquido	113 kg
Peso Bruto	124 kg
Dimensões da Embalagem	870x880x1170 mm
Grelha	Ferro fundido durável em formato de V
Compartimentos de Cozimento	Dois, independentes
Acendimento	Piezoelétrico
Gaveta Coletora	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de cozinhar com pedra lávica?

A pedra lávica proporciona uma distribuição de calor exceccionalmente uniforme, o que resulta em alimentos cozinhados de forma mais consistente, com um sabor autêntico e succulento. Permite uma transferência de calor eficiente, ideal para diversos tipos de grelhados.

Este grelhador é adequado para que tipo de gás?

Este equipamento é compatível com gás natural (G20) e Gás Propano Liquefeito (GPL G30-G31), oferecendo flexibilidade de instalação de acordo com as necessidades do seu estabelecimento. Recomenda-se verificar a compatibilidade da instalação existente antes da aquisição.

Quão fácil é a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é facilitada pela gaveta coletora de gordura em aço inoxidável e pela superfície de confeitura inclinada com orifício para escoamento de líquidos. Estas características foram desenhadas para agilizar os processos de limpeza diária, garantindo elevados padrões de higiene.

Quais as dimensões deste grelhador de pedra lávica a gás?

Este grelhador de pedra lávica a gás duplo da Linha 700 possui dimensões de 800x730x900 mm (altura x largura x profundidade), sendo ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado. Verifique a área disponível na sua cozinha para garantir um ajuste perfeito do aparelho.

Quais os requisitos de instalação para este grelhador a gás?

O grelhador de pedra lávica a gás duplo requer uma ligação de gás R 1/2". O seu consumo é de 1,27 m³/h para G20 e 0,93 kg/h para G30-G31. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir o bom funcionamento e a segurança do equipamento.