

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 Água Duplo Linha 900 com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.049A	Modelo:	UD5900.049A
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	196 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.049A
Marca	UDI
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Descrição Resumida

Grelhador a gás duplo com sistema de água e armário, concebido em aço inox para restauração. Potente 11 kW, fácil limpeza e durabilidade.

Descrição Completa

Grelhador a Gás Água — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de cozedura, da reconhecida Linha 900, foi meticulosamente concebido para cozinhas de restauração e hotelaria que demandam excelência operacional. A sua potência robusta de 11 kW assegura um aquecimento rápido e homogêneo, crucial para um serviço eficiente em qualquer cenário de alta demanda, desde restaurantes movimentados a cantinas de grande escala. A construção integral em aço inoxidável não só confere uma resistência superior à corrosão, mas também facilita a higienização diária, cumprindo rigorosos padrões de limpeza. O sistema de água integrado na gaveta promove uma confeção mais saudável, mantendo os alimentos suculentos e minimizando a produção de fumo, resultando em grelhados perfeitos. O design ergonómico, com pés ajustáveis, oferece versatilidade na instalação e adaptação ao seu espaço de trabalho. A configuração dupla maximiza a área de grelha, otimizando a produtividade e a capacidade de resposta nos picos de serviço. Este char grill é a solução ideal para quem procura fiabilidade e alto desempenho.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é particularmente adequado para restaurantes, unidades hoteleiras, cozinhas industriais, bares e qualquer estabelecimento que necessite de preparar grandes volumes de alimentos grelhados. É perfeito para uma vasta gama de produtos, incluindo carnes, peixes e vegetais. O seu sistema aquático torna-o ideal para preservar a suculência e o sabor autêntico dos alimentos. A base de armário com duas portas oferece uma solução de arrumação prática, contribuindo para uma cozinha organizada e funcional. Desde um grill de alta capacidade para um steakhouse a um robusto equipamento para uma cozinha industrial, esta plancha adapta-se com mestria.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x900 mm
Entrada de Gás	R1/2"
Potência	11 kW
Dimensões da Embalagem (LPA)	930x1010x1170 mm
Peso Líquido	196 kg
Peso Bruto	215 kg
Construção	Aço inoxidável
Funcionalidades	Pés ajustáveis, gaveta de água, armário com 2 portas

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do sistema de grelhador a gás com água?

O sistema de grelhador a gás com água permite grelhar alimentos de forma mais saudável, mantendo a humidade e suculência. Adicionalmente, reduz a formação de fumos e o risco de queima por gordura que escorre.

Este grelhador é adequado para cozinhas industriais de grande volume?

Sim, com as suas dimensões de 800x900x900 mm e uma potência de 11 kW, este grelhador duplo da Linha 900 é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de alto volume, garantindo uma resposta eficaz às necessidades de produção.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

Graças à sua construção integral em aço inoxidável e à gaveta de água removível, este grelhador é extremamente fácil de limpar. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies e da gaveta de água para garantir a máxima higiene e desempenho.

Onde pode ser instalado este grelhador?

Devido aos seus pés ajustáveis e design versátil, este grelhador pode ser facilmente integrado em diversas configurações de cozinha profissional, sejam elas em restaurantes, hotéis ou refeitórios, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Quais as características do armário integrado?

O armário integrado possui duas portas, proporcionando um espaço de arrumação conveniente para utensílios ou outros acessórios, otimizando a organização e funcionalidade do seu ambiente de trabalho.