

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Grelhador a Gás c/ Pedra Lávica Profissional Linha 900, 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.050	Modelo:	UD5900.050
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	0.65 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.050

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste grelhador a gás profissional? A: Este grelhador a gás profissional com pedra lãvica possui dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna ideal para cozinhas industriais onde o espaço é uma consideração importante. Recomendamos verificar o esquema técnico para a integração perfeita na sua área de trabalho., Q: Quais são os requisitos de instalação para o grelhador a gás com pedra lãvica? A: Para a instalação, este grelhador requer uma ligação à rede de gás. O consumo de gás G20 é de 0,90 m³/h e de G30-G31 é de 0,65 kg/h, com entrada de gás R 1/2". Não necessita de ligação elétrica para o funcionamento, mas é crucial garantir uma ventilação adequada no local de instalação para o cumprimento das normas de segurança., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do grelhador de pedra lãvica? A: A manutenção é simplificada pela grelha de aço em forma de V e pela gaveta de recolha de gordura em aço inoxidável, que facilita a limpeza. A superfície de cozedura é levemente inclinada e possui um orifício de drenagem para os resíduos. A pedra lãvica deve ser limpa regularmente após o arrefecimento para garantir o melhor desempenho e higiene., Q: Este grelhador inclui algum compartimento de arrumação? A: Sim, este modelo de grelhador a gás foi concebido com um prático armário inferior integrado. Este compartimento é ideal para armazenar utensílios de cozinha, gás extra ou outros acessórios, contribuindo para uma cozinha mais organizada e eficiente no seu estabelecimento HORECA.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

grelhador a gás profissional, grelhador pedra lãvica, equipamento hotelaria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15471

Alt Text Imagens

Grelhador Pedra Lavica Simples Gas Armario

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Grelhador Pedra Lavica Simples Gas Armario

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Grelhadores Pedra-Lávica

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

JUJ7072,HRB9008E,VTVS9080GRL

Uso Profissional - Dicas	Realize a rotação periódica das pedras lávicas para garantir uma queima uniforme dos resíduos e prolongar a eficácia da radiação infravermelha., Aproveite os dois compartimentos independentes para criar zonas de temperatura distintas, permitindo o descanso de carnes ou a finalização de vegetais sem queimar., Limpe as grelhas de ferro fundido ainda em quente com uma escova de cerdas de aço para facilitar a remoção de resíduos e garantir a higiene entre turnos., Verifique regularmente os injetores e a ignição piezoelétrica para assegurar um arranque imediato nos períodos de maior afluência.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em unidades de restauração de médio e grande porte, Diretor de F&B de unidades hoteleiras com foco em grelhados, Consultor de projetos de cozinhas industriais e restauração coletiva
Descrição Curta Original	Grelha inferior de ferro fundido de longa durabilidade Superfície de cozimento homogênea Gaveta de coleta de gordura em aço inoxidável no armário Grelha de aço em forma de "V" Compartimento de óleo residual com ignição piezoelétrica Dois compartimentos de cozimento independentes Isolamento para reduzir perda de calor e aquecimento da área das chapas de metal Superfície de cozimento levemente inclinada e com orifício de drenagem para facilitar a limpeza.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 400x900x900 mm Consumo Gás G20 0,90 m3/h Entrada de gás R 1/2" Consumo Gás G30-G31 0,65 kg/h Volume: 0,51 m3 Peso Líquido: - Bruto: 62 kg Potência: nominal 11 Qn/kw Potência: dos queimadores (individual) Kw 8,5 kw
Cross-sells (SKU Título)	HRB9008S,HRFT9008E,HRFT9008SCR
Uso Profissional - Casos de Uso	Steakhouses e Grelhados Premium: Utilizado para selar cortes nobres de carne bovina com marcação perfeita em V, onde a retenção de sucos e a rapidez de resposta térmica são críticas para manter o ponto solicitado pelo cliente em picos de serviço., Restaurantes de Peixe e Marisqueiras: Aproveita-se a inclinação da superfície e o controle independente de zonas para grelhar espécimes delicados, garantindo que a gordura excessiva drene rapidamente para evitar labaredas que possam comprometer a integridade do produto., Cozinhas de Hotelaria de Grande Volume: Integrado em blocos de cozedura modulares para serviços de buffet ou à la carte, onde a profundidade de 900 mm permite uma densidade de produção superior, otimizando o espaço físico e o consumo energético por quilo de alimento produzido.

Uso Profissional - Introdução

O grelhador de pedra lávica da Linha 900 é um equipamento de alta performance desenvolvido para responder às exigências de produtividade e qualidade organolética das cozinhas profissionais modernas. Através da inércia térmica das pedras vulcânicas, este sistema garante uma distribuição de calor homogênea e um selagem rápida das proteínas, mimetizando o sabor autêntico do carvão com a precisão e higiene do controlo a gás, essencial para operações de alto débito que não prescindem do padrão gourmet.

Energia

Gás

Instalação

De Chão

Largura (mm)

até 600 mm

Linha

900

Tipo

Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional Line 900 com pedra lávica, 400mm. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotéis, garante cozinhados uniformes e fácil limpeza.

Descricao Completa

grelhador a gás profissional — Grelhador a Gás com Pedra Lávica — Principais Vantagens

Este equipamento profissional, concebido para as exigências de cozinhas de elevado volume, utiliza pedra lávica para uma distribuição de calor superior. Garante uma confeção uniforme de carnes, peixes e vegetais, resultando em pratos suculentos e com sabor autêntico. A sua capacidade de resposta rápida é fundamental para a produtividade em restaurantes e hotelaria, onde a eficiência é prioritária.

A configuração de dois compartimentos de cozimento independentes oferece uma flexibilidade inigualável, permitindo preparar diferentes alimentos em simultâneo sem cruzamento de sabores. A ignição piezoelétrica assegura um arranque seguro e imediato, poupando tempo valioso em períodos de maior afluência. Adicionalmente, a robustez da construção deste char grill assegura uma longa vida útil e fiabilidade contínua.

Pensado para a máxima higiene, o grelhador integra uma superfície de cozimento ligeiramente inclinada com orifício de drenagem e uma gaveta de recolha de gordura em aço inoxidável. Este design inteligente facilita a limpeza diária, contribuindo para a manutenção de elevados padrões sanitários. O isolamento térmico avançado minimiza a perda de calor, otimizando o consumo de gás e garantindo um ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este grelhador industrial é a escolha ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes, bares e estabelecimentos de restauração de grande dimensão. A sua performance elevada é particularmente valiosa em steakhouses e gastrobares que procuram a perfeição no grelhado e uma capacidade de resposta consistente para um elevado número de pedidos.

Com esta plancha, é possível preparar uma vasta gama de produtos frescos, desde bifes tenros e costeletas saborosas a peixe delicado e marisco, bem como legumes grelhados crocantes. O método de cozedura com pedra lávica realça o paladar autêntico dos alimentos, garantindo uma experiência gastronómica memorável para os seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Consumo Gás G20	0,90 m³/h
Consumo Gás G30-G31	0,65 kg/h
Entrada de Gás	R 1/2"
Volume	0,51 m³
Peso Líquido/Bruto	62 kg
Potência Nominal	11 Qn/kW
Potência Queimadores (individual)	8,5 kW
Grelha Inferior	Ferro fundido de longa durabilidade
Superfície de Cozimento	Homogénea, levemente inclinada com orifício de drenagem
Gaveta de Gordura	Aço inoxidável no armário
Grelha Superior	Aço em forma de V

Característica	Detalhe
Ignição	Piezoelétrica
Compartimentos de Cozimento	Dois, independentes
Isolamento	Para reduzir perda de calor e aquecimento da área das chapas metálicas

Perguntas Frequentes

Qual é a vantagem da pedra lávica neste grelhador?

A pedra lávica distribui o calor de forma homogênea, proporcionando um cozinhado mais consistente e restando a suculência dos alimentos, além de conferir um sabor fumado característico aos grelhados, ideal para realçar o paladar.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O design inteligente inclui uma superfície de cozimento ligeiramente inclinada com orifício de drenagem e uma gaveta de recolha de gordura em aço inoxidável, tornando a limpeza diária pós-utilização simples e eficiente. A grelha de ferro fundido também é projetada para ser fácil de limpar e manter, assegurando uma higiene impecável.

Este grelhador pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Sim, este grelhador é versátil e compatível com gás G20 e G30-G31, com consumos de 0,90 m³/h e 0,65 kg/h, respetivamente. Esta adaptabilidade permite uma fácil integração em diversas configurações de cozinha profissional.

É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo neste grill?

Absolutamente. O equipamento dispõe de dois compartimentos de cozimento independentes, o que permite preparar simultaneamente diversos tipos de alimentos sem mistura de sabores, otimizando a produtividade da cozinha e a qualidade dos seus pratos.

Este grelhador industrial é adequado para estabelecimentos com alto volume de produção?

Sim, o seu design robusto, a potência dos queimadores e a eficiência da pedra lávica fazem deste equipamento a solução perfeita para estabelecimentos com elevado volume de produção, garantindo rapidez e excelência no serviço.