

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 de Água Elétrico 40 cm com Móvel Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMWGE74	Modelo:	MWGE74
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MWGE74
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descrição Resumida

Grelhador de água elétrico profissional de 40 cm com móvel. Cocção a vapor delicada, grelha reversível ferro fundido para carne/peixe e superfície inox.

Descrição Completa

Grelhador de água profissional — Grelhador de Água — Principais Vantagens

Este equipamento para grelhar alimentos profissional é a solução perfeita para cozinhas que procuram uma cocção delicada e uniforme. Com uma grelha robusta em ferro fundido, reversível para carne ou peixe, garante versatilidade otimizada. A gaveta extraível em aço inoxidável, que contém água, liberta vapor durante a confeção, assegurando que os alimentos permaneçam suculentos e com o seu sabor inalterado.

A superfície de trabalho em aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura não só confere durabilidade, como também facilita a limpeza e manutenção, um fator crucial em qualquer ambiente de restauração. O design da linha 700 permite a integração harmoniosa com outros equipamentos, garantindo um fluxo de trabalho eficiente na sua cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, e outras cozinhas profissionais que demandam um grelhador de alto desempenho e resultados consistentes. A sua capacidade de cozedura a vapor torna-o especialmente adequado para preparar pratos que requerem um toque delicado, como peixe grelhado, legumes ou carnes variadas. A robustez do móvel proporciona uma base estável, indispensável em ambientes de trabalho intensivos.

A versatilidade da grelha reversível permite a adaptação rápida a diferentes tipos de alimentos, maximizando a produtividade sem comprometer a qualidade. É uma excelente adição para operações de catering e buffets onde a apresentação e o sabor dos alimentos são primordiais para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Potência Resistência	1 x 6,0 kW
----------------------	------------

Potência Total	6,0 kW
Tensão	400 V
Superfície Útil	352x475 mm
Dimensões	400x714x850h mm
Peso	50 kg
Móvel Integrado	Sim
Material da Grelha	Ferro Fundido (Reversível carne/peixe)
Gaveta de Água	Aço Inoxidável, extraível
Superfície de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um grelhador de água em comparação com outros grelhadores?

A principal vantagem é a cocção a vapor, que mantém os alimentos húmidos e suculentos, preservando o sabor e as propriedades nutricionais, evitando que sequem ou carbonizem.

É possível grelhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente?

Sim, a grelha em ferro fundido é reversível (para carne/peixe), permitindo uma transição fácil entre diferentes alimentos. Os modelos de módulo inteiro com 80 cm podem ter resistências independentes para cocções diferenciadas.

Que tipo de manutenção requer este grelhador profissional?

Recomenda-se a limpeza regular da gaveta de água extraível e da superfície de trabalho em aço inoxidável. A grelha de ferro fundido deve ser limpa após cada uso para remover resíduos de alimentos e prevenir a acumulação.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas de alta demanda?

Sim, o grelhador foi concebido para ambientes profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável e a potência de 6,0 kW garantem durabilidade e eficiência para uso contínuo em cozinhas com elevada produção.

Quais são os requisitos de instalação para este grelhador?

O grelhador é elétrico e requer uma ligação à rede elétrica de 400 V. As suas dimensões de 400x714x850h mm e peso de 50 kg devem ser considerados para um posicionamento adequado na cozinha.