

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

Grelhador de Água Elétrico 80 cm com Móvel - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMWGE78	Modelo:	MWGE78
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MWGE78
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Grelhador de água elétrico com móvel, 80 cm, linha 700. Cozedura uniforme a vapor e grelhas reversíveis.

Descricao Completa

Grelhador de água elétrico — Grelhador Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento inovador garante uma confeção delicada e uniforme dos alimentos, preservando o seu sabor original. A utilização de uma gaveta extraível com água facilita a geração de vapor durante o cozinhado, resultando numa suculência inigualável para carnes e peixe. Além disso, as resistências independentes no módulo de 80 cm permitem a preparação de diferentes tipos de pratos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram eficiência e qualidade na preparação de grelhados. A sua robustez e design em aço inoxidável AISI 18/10 tornam-no perfeito para ambientes de alta exigência, como cozinhas industriais ou cantinas, onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são cruciais. É a solução perfeita para quem deseja elevar o padrão dos seus pratos grelhados, oferecendo uma experiência gastronómica superior aos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	12,0 kW
Potência por Resistência	2 x 6,0 kW
Tensão	400 V
Superfície Útil	352x475 mm (x2)

Característica	Detalhe
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	82 kg
Material da Grelha	Ferro fundido, reversível carne/pescado
Material da Superfície de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

1. Como funciona a cocção a vapor neste grelhador?

A cocção a vapor é acionada pela gaveta extraível de aço inoxidável que contém água, libertando vapor durante o processo de grelhar, o que ajuda a manter os alimentos suculentos.

2. Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?

Sim, o grelhador possui resistências independentes, permitindo que faça cocções diferenciadas para carnes e peixes simultaneamente, sem misturar sabores ou aromas.

3. É fácil limpar o grelhador após a utilização?

A gaveta extraível em aço inoxidável e a superfície de trabalho em aço AISI 18/10 são concebidas para uma limpeza rápida e eficiente, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

4. Qual é a dimensão do equipamento?

Este equipamento tem dimensões de 700x714x850h mm, sendo adequado para otimizar o espaço na sua cozinha industrial.

5. Este grelhador é adequado para uso intensivo em restauração?

Com a sua construção robusta em aço e alta potência, este grelhador é perfeitamente adequado para o uso intensivo e contínuo em cozinhas de restauração profissional.