

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador de Água Elétrico Móvel 6 kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.029M	Modelo:	GAE M740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	400 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GAE M740 NV
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Potência	4–7 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de água elétrico de 6 kW, móvel, com estrutura em aço inoxidável para cozedura delicada e uniforme de carne e peixe em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Grelhador elétrico de água — Grelhador de Água Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de alta exigência, este grelhador elétrico de água oferece uma solução de confeção excecional para carne e peixe. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer cozinha profissional. A tecnologia de evaporação de água, posicionada sob as resistências elétricas, garante uma cozedura suave e uniforme, preservando o sabor natural dos alimentos. Além disso, a gaveta removível para água em aço inoxidável simplifica a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras instalações de hotelaria que procuram um método de grelhar saudável e eficiente. É perfeito para preparar uma vasta gama de produtos, desde suculentos bifes a delicados filetes de peixe, garantindo sempre resultados de alta qualidade. A sua versatilidade e eficácia tornam-no uma adição valiosa para qualquer operação que vise proporcionar pratos grelhados de excelência com uma textura e sabor inigualáveis.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x720x850/930 mm
Potência	6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz

Grelha	352×475 mm
Peso	50 kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Grelha	Ferro fundido de dupla face (carne/peixe)
Funcionalidade Adicional	Gaveta removível em aço inox para depósito de água

Perguntas Frequentes

Como funciona o sistema de grelhagem a água?

O sistema de grelhagem a água utiliza a evaporação da água de um recipiente posicionado abaixo das resistências elétricas, o que permite uma cozedura mais delicada e uniforme dos alimentos, mantendo a sua hidratação e sabor originais.

Qual a diferença entre um grelhador de água e um grelhador convencional?

A principal diferença reside no método de cozedura. Os grelhadores de água cozinham os alimentos de forma mais suave, reduzindo a formação de fumo e preservando a humidade natural, enquanto os grelhadores convencionais tendem a cozer por contacto direto e calor seco, podendo secar mais os alimentos.

Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

É perfeitamente adequado para cozinhar uma ampla variedade de alimentos, incluindo carnes, aves e peixes. A grelha de ferro fundido de dupla face é projetada para otimizar a confeção tanto de carne como de peixe, garantindo excelentes resultados.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é facilitada pela estrutura em aço inoxidável e pela gaveta removível para depósito de água. Recomenda-se a limpeza regular destas componentes após cada utilização para assegurar a higiene e longevidade do grelhador.

É um equipamento de fácil instalação numa cozinha profissional?

Sim, o grelhador de água elétrico móvel foi concebido para uma integração eficiente em cozinhas profissionais. Dada a sua alimentação elétrica trifásica e natureza móvel, é versátil e pode ser posicionado onde for mais conveniente dentro do espaço de trabalho.