

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador a Gás Triplo Linha 700 - Água, 1100x900 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2058.752	<b>Modelo:</b>	GRELHADOR MOVEL GAS/AG.G390 VER TRIPLO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	GRELHADOR MOVEL GAS/AG.G390 VER TRIPLO

### Descricao Resumida

Grelhador a gás triplo de Linha 700 com grelhagem a água e 28,5 kW. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, garante alimentos mais suculentos e facilita a limpeza. Dimensões: 1100x900x860 mm.

## Descricao Completa

### Grelhador a Gás com Água Linha 700 — Principais Vantagens

Este grelhador a gás, totalmente fabricado em aço inoxidável AISI 304, representa uma solução robusta e higiénica para cozinhas profissionais exigentes. A sua construção de alta qualidade assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração de elevado ritmo.

A tecnologia de grelhagem a água é um diferencial crucial, pois o vapor gerado mantém os alimentos suculentos e firmes, superando as desvantagens dos grelhadores convencionais a carvão ou lenha. Esta abordagem inovadora previne o ressecamento da carne, peixe e vegetais, garantindo resultados consistentemente superiores no sabor e textura.

Equipado com controlo por válvula com dispositivo de segurança (termopar) e ignição automática piezoelétrica, oferece um manuseamento prático e rápido. A possibilidade de regular a chama permite um controlo preciso da temperatura de cozedura, adaptando-se a diversos tipos de alimentos e técnicas culinárias.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais de médio a grande porte, onde a qualidade da grelha é primordial. A sua capacidade tripla e dimensões otimizadas permitem processar grandes volumes de alimentos de forma eficiente, sendo perfeito para estabelecimentos que servem uma vasta gama de pratos grelhados diariamente.

É uma escolha excelente para cozinhas que procuram uma alternativa mais limpa e moderna aos métodos de grelhagem tradicionais, garantindo um desempenho considerável e um uso prático, com poupança de tempo na preparação e limpeza.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1100x900x860 mm
<b>Número de Grelhas</b>	3
<b>Consumo de Gás G20 (GPL)</b>	3,57 m <sup>3</sup> /h
<b>Consumo de Gás G30-G31 (Gás Natural)</b>	1,41 kg/h
<b>Peso Líquido</b>	65 kg
<b>Potência Térmica Total</b>	28,5 kW
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304