

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás de Bancada Profissional 400mm, Ferro Fundido

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.087	Modelo:	UD5200.087
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	400 x 730 x 285 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5200.087
Marca	UDI

Descricao Resumida

Grelhador a gás de bancada compacto (400x730x285 mm), com 2 zonas independentes e placa em ferro fundido para resultados perfeitos.

Descricao Completa

Grelhador de Bancada — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências da restauração e hotelaria, este grelhador industrial oferece um desempenho superior na confeção de diversos pratos. A sua robusta placa em ferro fundido assegura uma distribuição de calor homogénea, resultando em grelhados perfeitamente confeccionados e consistentes, mesmo em operações de elevado volume.

A construção integral em aço inoxidável não só lhe confere uma durabilidade excecional, como também facilita a limpeza e a manutenção da higiene, aspetos cruciais em qualquer cozinha profissional. Com duas zonas de aquecimento independentes e ignição piezoelétrica individual para cada módulo, usufrui de flexibilidade operacional e controlo preciso da temperatura, otimizando o consumo de energia.

Equipado com válvula de segurança e piloto, este equipamento prioriza a segurança no local de trabalho, um fator indispensável em todas as cozinhas comerciais. Representa uma solução eficaz e fiável para estabelecimentos que ambicionam elevar a qualidade dos seus produtos grelhados.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de cozedura é ideal para restaurantes, bares, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais que necessitem de um equipamento robusto e eficiente para a rápida confeção de carnes, peixes, vegetais e outros alimentos. A sua versatilidade permite a adaptação a variados conceitos gastronómicos, desde pratos à la carte a menus de almoço e jantar com elevado volume de serviço.

É particularmente adequado para estabelecimentos com espaço limitado que procuram maximizar a sua área de confeção, graças ao seu design compacto de mesa. Perfeito para grelhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, preservando os sabores distintos e a qualidade dos cozinhados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x730x285 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	45 kg
Potência	5,2 kW (Gás)
Tipo de Gás	GPL ou Gás Natural
Zonas de Aquecimento	2 (separadas)
Ignição	Piezoelétrica para cada módulo
Material da Placa	Ferro Fundido
Construção	Corpo em aço inoxidável
Segurança	Válvula de segurança com piloto

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas do grill e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: O grelhador possui dimensões de 400x730x285 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação seguras, recomendamos um espaço livre mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira, e 30 cm de altura acima do equipamento, para assegurar ventilação adequada e manuseamento confortável. Além disso, é essencial considerar o espaço para as ligações de gás.

Q: Quais os requisitos de instalação para este grelhador a gás?

A: Este forno profissional funciona com GPL ou gás natural, sendo crucial especificar o tipo de gás no momento da encomenda para que o equipamento seja configurado corretamente. Requer uma ligação profissional à rede de gás, com válvula de segurança e de acordo com as normas de segurança vigentes. Não necessita de ligação elétrica, salvo para a ignição piezoelétrica que é autónoma. Consulte sempre um técnico qualificado para a instalação.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do grelhador a gás?

A: A limpeza do grelhador é simplificada pelo seu corpo em aço inoxidável e pela placa de ferro fundido. Após cada utilização e com o equipamento arrefecido, remova os resíduos alimentares com uma espátula ou escova própria para grelhadores. A placa deve ser limpa com produtos específicos para ferro fundido, enquanto o corpo em aço inoxidável pode ser higienizado com um pano húmido e detergente neutro. É importante realizar verificações periódicas às ligações de gás e bicos, preferencialmente por um técnico.

Q: É um equipamento indicado para cozinhas com espaço reduzido?

A: Com dimensões otimizadas para bancada (400x730x285 mm), este grelhador é uma excelente solução para cozinhas com espaço limitado, oferecendo alta performance sem comprometer a eficiência.

Q: Este grelhador inclui alguma garantia ou assistência técnica?

A: Sim, o grelhador beneficia de uma garantia de 1 ano para peças, cobrindo defeitos de fabrico. Dispomos de serviço de assistência técnica especializada em todo o território nacional. Para acionar a garantia ou solicitar assistência, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente, munido da fatura de compra e do número de série do equipamento.