

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Grelhador a Gás de Bancada Duplo 800x730x285mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.088	<b>Modelo:</b>	GRELHADOR BANCADA G/AG. UDGA020 DUPLO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	GRELHADOR BANCADA G/AG. UDGA020 DUPLO

### Descricao Resumida

Grelhador a gás duplo de bancada (800x730x285mm) para HORECA. Duas zonas de aquecimento, ignição piezoelétrica, placa de ferro fundido e corpo em aço inoxidável.

## Descricao Completa

### Grelhador a Gás de Bancada Duplo — Principais Vantagens para HORECA

Concebido para o setor HORECA de alta exigência, este grelhador a gás de bancada duplo combina performance excepcional com durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e mantém a higiene, fundamental em cozinhas profissionais intensivas. Oferece duas zonas de aquecimento independentes, proporcionando uma flexibilidade sem igual para confeccionar diversos pratos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

A incorporação de uma placa de ferro fundido garante uma distribuição de calor uniforme e rápida, essencial para grelhados perfeitos com a textura desejada. O sistema de ignição piezoelétrica, presente em cada módulo, confere praticidade e segurança, enquanto a válvula de segurança com piloto minimiza riscos, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança para equipamentos de gás em restauração.

Este equipamento é uma solução ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a eficiência na cozinha, oferecendo um excelente controlo da temperatura e facilidade de limpeza. A sua adaptabilidade a GPL ou gás natural torna-o versátil para diferentes instalações, representando um investimento sólido para qualquer ambiente gastronómico profissional.

### Aplicações

Perfeito para restaurantes, cafetarias, bares e hotéis com serviço de pequeno-almoço, almoço ou jantar. Graças às suas duas zonas de aquecimento, é ideal para preparar carnes, peixes, vegetais ou tostas em simultâneo. A sua capacidade de resposta e facilidade de operação tornam-no adequado para cozinhas com elevado volume de trabalho que necessitam de equipamento fiável e de alto desempenho.

### Especificações Técnicas

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

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800x730x285 mm
<b>Peso Líquido</b>	96 kg
<b>Peso Bruto</b>	108 kg
<b>Potência</b>	10,4 Qn/kW
<b>Tipo de Gás</b>	GPL ou Gás Natural
<b>Zonas de Aquecimento</b>	2 (separadas)
<b>Sistema de Ignição</b>	Piezoelétrica por módulo
<b>Placa de Cozedura</b>	Ferro fundido
<b>Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Segurança</b>	Válvula de segurança com piloto