

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador a Gás Linha 700 Triplo 1200x730 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.089	<b>Modelo:</b>	GRELHADOR BANCADA G/AG. UDGA030 TRIPLO
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	GRELHADOR BANCADA G/AG. UDGA030 TRIPLO

### Descricao Resumida

Grelhador a gás triplo, 1200x730x285 mm, com 2 zonas de aquecimento independentes e ignição piezoelétrica. Corpo em aço inoxidável, robusto e fácil de limpar.

## Descricao Completa

### Grelhador a Gás Profissional – Produtividade e Eficiência

Concebido para ambientes de alta demanda, este grelhador a gás triplo oferece uma solução robusta e eficiente para a sua cozinha profissional. Com duas zonas de aquecimento independentes, permite-lhe cozinhar diferentes alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo resultados consistentes.

A ignição piezoelétrica individual para cada módulo assegura um arranque rápido e seguro, enquanto a placa de ferro fundido de alta qualidade promove uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excepcional. A construção em aço inoxidável não só confere um visual profissional como também facilita a limpeza e manutenção.

A sua versatilidade permite o uso com GPL ou gás natural, adaptando-se às necessidades específicas da sua instalação. A válvula de segurança com piloto integrado garante uma operação fiável e previne acidentes, maximizando a segurança na sua cozinha.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, snack-bares e cozinhas industriais que requerem um equipamento de grelhar de alta performance. É perfeito para preparar grandes volumes de carne, peixe, vegetais e outros alimentos grelhados, garantindo eficiência mesmo nas horas de ponta.

A sua capacidade de operar com dois tipos de gás torna-o uma escolha flexível para diversas configurações de cozinha, assegurando que o seu estabelecimento estará sempre pronto para servir.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x730x285 mm
Peso Líquido	135 kg
Peso Bruto	137 kg

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência Térmica</b>	15,6 Qn/kW
<b>Tipo de Gás</b>	GPL ou Gás Natural
<b>Zonas de Aquecimento</b>	Duas separadas
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica por módulo
<b>Placa</b>	Ferro fundido
<b>Construção</b>	Aço inoxidável
<b>Segurança</b>	Válvula de segurança com piloto