

# 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 Triplo Linha 700 para Cozinhas Profissionais 1200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.089	<b>Modelo:</b>	UD5200.089
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	135 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 730 x 285 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5200.089
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Grelhador profissional a gás triplo, Linha 700. Com 1200x730mm, 2 zonas de aquecimento independentes e ignição piezoelétrica. Versátil e durável.

## Descricao Completa

### grelhador a gás profissional — Grelhador Industrial — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração moderna, este aparelho de confeitaria a gás triplo, da robusta Linha 700, oferece uma performance excepcional para a sua cozinha industrial. Com esta unidade, pode elevar a produtividade, garantindo resultados consistentes na preparação de uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a legumes perfeitamente grelhados. A sua estrutura em aço inoxidável e a placa em ferro fundido asseguram durabilidade e facilidade de manutenção, componentes essenciais para um ambiente de trabalho B2B. A flexibilidade para operar com GPL ou gás natural adapta-se a diversas instalações, tornando-o uma escolha versátil e prática.

### Aplicações Profissionais

Este queimador a gás industrial é a solução ideal para restaurantes de elevado volume, hotéis com serviço de buffet, snack-bars movimentados e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento de grelhar de alta capacidade. Permite-lhe gerir picos de serviço sem comprometer a qualidade, graças às suas duas zonas de aquecimento independentes, ideais para cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente. A ignição piezoelétrica individual para cada módulo otimiza o controlo e a eficiência energética, enquanto a válvula de segurança com piloto integrado reforça a segurança operacional, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x730x285 mm
Peso Líquido	135 kg
Peso Bruto	137 kg
Potência Térmica	15,6 Qn/kW
Tipo de Gás	GPL ou Gás Natural

Característica	Detalhe
Zonas de Aquecimento	Duas separadas
Ignição	Piezoelétrica por módulo
Placa	Ferro fundido
Construção	Aço inoxidável
Segurança	Válvula de segurança com piloto

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Quais as dimensões exatas deste grelhador profissional?**

A: Este grelhador a gás triplo apresenta dimensões de 1200x730x285 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de uma bancada com profundidade mínima de 730 mm para uma instalação adequada. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para ventilação e limpeza.

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

A: O grelhador pode ser utilizado com gás GPL ou gás natural, sendo necessário especificar o tipo de gás no momento da encomenda. A ligação à rede de gás deve ser realizada por um técnico especializado, garantindo a conformidade com as normas de segurança vigentes. Não necessita de ligação elétrica para o funcionamento, apenas para a ignição piezoelétrica.

**Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?**

A: A limpeza é simplificada graças ao seu corpo em aço inoxidável e à placa de ferro fundido, que deve ser limpa após cada utilização. Remova os resíduos alimentares e utilize produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e ferro fundido. A manutenção periódica deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir o bom funcionamento e segurança do equipamento.

**Q: Este grelhador inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica?**

A: Sim, este grelhador profissional beneficia de uma garantia de um ano contra defeitos de fabrico. Adicionalmente, oferecemos serviço de assistência técnica especializada em todo o território nacional, assegurando um suporte rápido e eficiente em caso de necessidade.

**Q: Que acessórios são compatíveis com este grelhador a gás?**

A: Este grelhador é compatível com diversos acessórios da linha 700, como espátulas para grelhados, raspadores de chapa e bandejas de recolha de gordura adicionais. Recomendamos a aquisição de uma boa cobertura protetora para prolongar a vida útil do equipamento quando não estiver em uso.