

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador a Gás Água Profissional L700, 400x730x900 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.074	<b>Modelo:</b>	UD5700.074
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	80 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5700.074

**FAQ**

Q: Quais as dimensões exatas do grelhador e requisitos de espaço? A: O grelhador a gás água da Linha 700 possui dimensões de 400x730x900 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para ventilação adequada e acesso para manutenção na sua cozinha profissional., Q: Como é feita a instalação e quais os requisitos de gás e água? A: A instalação exige uma ligação à rede de gás e ao sistema de água para o reservatório. Recomendamos que a montagem seja realizada por um técnico qualificado para assegurar o funcionamento correto e a segurança do equipamento., Q: Qual o procedimento de limpeza e manutenção do grelhador? A: Para facilitar a manutenção, as grelhas em ferro fundido e o reservatório de água são facilmente removíveis. A limpeza regular com produtos adequados para superfícies de cozinha garante a higiene e prolonga a vida útil do equipamento. O óleo escoo para o reservatório de água, o que evita que queime e simplifica a limpeza., Q: Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos Horeca? A: Este grelhador é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cafés, bares e outros estabelecimentos do setor Horeca que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para grelhar alimentos, mantendo a sua suculência.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

grelhador a gás água, grelhador profissional linha 700, grelhador Horeca

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15359

**Alt Text Imagens**

Grelhador Gas Agua Simples Armario 1 Porta

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Grelhador Gas Agua Simples Armario 1 Porta

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO &gt; Linha 700 &gt; Gaz &gt; Grelhadores de Água

**Categorias Secundárias**

CONFEÇÃO &gt; Linha 700 &gt; Gaz, CONFEÇÃO &gt; Linha 700, CONFEÇÃO

**Upsells (SKU | Título)**

HRCPG25L750E,HRB7508E,HRB7506E

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Monitorize o nível do reservatório de água antes de períodos de pico para garantir a eficácia do sistema anti-fumo e a hidratação constante., Aproveite a inércia térmica das grelhas em ferro fundido para selagem rápida, reduzindo o consumo de gás durante as horas de menor movimento., Realize a limpeza das grelhas ainda em temperatura morna para facilitar a remoção de resíduos proteicos e garantir a conformidade com as normas HACCP., Utilize o armário inferior para pré-aquecer pratos de serviço ou armazenar guarnições secas, otimizando o fluxo de empratamento.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha em Restaurantes de Fine Dining, Diretor de F&amp;B em Unidades Hoteleiras, Proprietário de Churrasqueiras Gourmet e Hamburguerias Artesanais</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;O fogão com reservatório de água evita que os alimentos se desidratem, pois a superfície é continuamente vaporizada. As grelhas e o reservatório são fáceis de remover para limpeza e manutenção. O óleo residual flui da grelha para o reservatório de água, evitando que ele queime. A isolamento reduz o calor na área ao redor da grelha. O design perimétrico reduz a ocorrência de incêndios na cozinha. O fogão é feito de ferro fundido resistente ao calor.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 400x730x900 mm&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: 80/105 kg&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRCNS7508S,HRCNS7504S,HRCN7508S</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Steakhouses e Grelhados Premium: Utilizado para selar cortes de carne bovina de elevada maturação, onde a manutenção da suculência interna é crítica para a qualidade do serviço. O sistema de água evita que a gordura derretida carbonize, preservando o perfil organoléptico puro da carne., Restaurantes de Peixe na Costa Portuguesa: Ideal para a confeção de peixes delicados e cefalópodes, como o polvo, que tendem a secar rapidamente em grelhadores convencionais. A humidade constante permite uma cozedura uniforme da proteína, mantendo a textura macia e a pele intacta., Serviço de Buffet em Unidades Hoteleiras: Em operações de volume médio, o armário inferior integrado permite o armazenamento imediato de utensílios de serviço, enquanto a baixa emissão de calor residual melhora o conforto térmico da equipa durante turnos prolongados de produção contínua.</p>
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	<p>O Grelhador a Gás Água da Linha 700 é uma solução de alta performance para cozinhas profissionais que exigem resultados de grelha superiores sem comprometer a hidratação do produto. Através de um sistema de vaporização contínua gerado pelo reservatório inferior, este equipamento mitiga a perda de peso dos alimentos e elimina a formação de fumos nocivos e labaredas súbitas provocadas pela gordura, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro e eficiente.</p>

## Descricao Resumida

Grelhador a gás água profissional Linha 700 com armário. Mantém a suculência dos alimentos, evita fumo e facilita a limpeza. Dimensões: 400x730x900 mm.

## Descricao Completa

### grelhador a gás água — Grelhador de Água a Gás — Principais Vantagens

Este grelhador a gás com reservatório de água foi projetado para a restauração profissional, permitindo que os alimentos grelhados preservem a sua hidratação. A superfície continuamente vaporizada garante suculência e um sabor inigualável em carnes, peixes e vegetais, sendo ideal para estabelecimentos que valorizam a qualidade dos seus confeções. As grelhas e o reservatório de água são facilmente removíveis, simplificando a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo os mais elevados padrões de higiene. O design engenhoso direciona o óleo residual da superfície de cozinhado para o reservatório de água, prevenindo a formação de fumo e chamas excessivas, assim como a acumulação de resíduos queimados nas grelhas. O seu isolamento térmico avançado reduz significativamente a emissão de calor para o ambiente circundante, criando um espaço de trabalho mais confortável e seguro para os seus colaboradores. Com uma construção robusta em ferro fundido resistente ao calor, este equipamento assegura durabilidade e desempenho consistente, mesmo em ambientes de cozinha industrial de elevada produção. O armário integrado proporciona um espaço de arrumação prático e otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento para grelhar é a solução ideal para hotéis, restaurantes, pubs e outros estabelecimentos de hotelaria e restauração que necessitam de um aparelho fiável para grelhar com precisão. A sua capacidade de evitar a desidratação dos alimentos é crucial para cozinhas gourmet e de alta gastronomia. É perfeito para operações de médio a grande volume, onde a consistência da qualidade e a eficiência na limpeza são prioritárias. O design com armário oferece uma solução integrada e particularmente útil para cozinhas com espaço otimizado que exigem funcionalidade adicional de arrumação.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x730x900 mm

Característica	Detalhe
Tipo de Energia	Gás
Peso Líquido	80 kg
Peso Bruto	105 kg
Material da Grelha	Ferro Fundido
Características Especiais	Reservatório de água, Sistema anti-desidratação, Isolação térmica, Armário de 1 porta

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a vantagem de utilizar um grelhador a gás água?**

Este sistema inovador garante que os alimentos, como carne e peixe, não desidratem, mantendo a sua suculência e sabor autêntico através da vaporização contínua durante o processo de confeção. É ideal para resultados excepcionais.

### **O reservatório de água contribui para a facilidade de limpeza?**

Sim, o reservatório de água é fundamental para uma limpeza simplificada, pois recolhe o óleo residual, prevenindo o fumo excessivo e a acumulação de resíduos queimados nas grelhas, o que facilita substancialmente a manutenção diária.

### **Que tipo de construções culinárias são mais beneficiadas por este grelhador?**

É especialmente indicado para casas de grelhados, restaurantes de alta gastronomia e qualquer estabelecimento que sirva grandes volumes de alimentos onde a qualidade e a consistência da suculência dos pratos são indispensáveis. A sua robustez adapta-se a ambientes exigentes.

### **Este grelhador contribui para um ambiente de trabalho mais agradável na cozinha?**

Sim, graças ao isolamento térmico avançado, este grelhador profissional reduz significativamente a emissão de calor para o ambiente, criando um espaço de trabalho mais fresco e confortável para os seus cozinheiros.

### **O armário de base oferece alguma funcionalidade extra?**

O armário inferior integrado é uma adição valiosa que oferece um espaço de arrumação prático e discreto para utensílios de cozinha ou ingredientes, contribuindo para uma cozinha mais organizada e um fluxo de trabalho mais eficiente.