

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 Água Profissional L700, 400x730x900 mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.074
Marca	UDI

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.