

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 Duplo Linha 700 c/ Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.076	Modelo:	UD5700.076
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	152 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5700.076
Marca	UDI

Descricao Resumida

Grelhador a gás água duplo Linha 700 c/ armário inferior. Mantém alimentos suculentos com reservatório de água. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Grelhador a Gás Água Duplo — Grelhador Duplo a Gás — Principais Vantagens

Este grelhador industrial a gás, com o seu sistema de reservatório de água, é uma solução de confeção excepcional para cozinhas de alta performance. A inovadora funcionalidade de um reservatório de água localizado por baixo do fogão em ferro fundido foi concebida para evitar a desidratação dos alimentos. Garante que cada carne, peixe ou legume mantenha a sua suculência e sabor, resultando em pratos sempre de excelência.

Dispõe de duas zonas de confeção que operam de forma independente, permitindo a preparação simultânea de diversos tipos de alimentos. Assim, otimiza o fluxo de trabalho e aumenta a eficiência na sua cozinha profissional. O isolamento térmico avançado minimiza a transferência de calor para as bordas do aparelho, assegurando maior segurança e conforto para o utilizador. O seu design perimétrico contribui significativamente para a redução do risco de incêndios, fomentando um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo.

Pensando na higiene e manutenção diária, as grelhas e o reservatório de água foram desenvolvidos para serem facilmente removíveis, possibilitando uma limpeza rápida e eficiente. O fluxo de óleo residual é encaminhado diretamente da grelha para o reservatório de água, eliminando o risco de queimaduras e simplificando a remoção de resíduos. Construído em ferro fundido resistente ao calor, este equipamento garante uma durabilidade superior e um desempenho consistente, mesmo em ambientes de restauração de uso intensivo.

Aplicações Profissionais

Este aparelho a gás, que inclui um armário inferior de 2 portas, é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem elevada capacidade de grelhados, incluindo cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, hotéis e empresas de catering. A sua construção robusta e a funcionalidade dupla tornam-no na ferramenta perfeita para confeccionar uma variedade de pratos grelhados de forma consistente e profissional, garantindo a satisfação do cliente.

Características Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Peso Líquido/Bruto	152 kg / 170 kg
Tipo de Grelhador	Gás Água Duplo
Material da Grelha	Ferro Fundido Resistente ao Calor
Zonas de Confeção	2 separadas
Características Adicionais	Pés ajustáveis, Orifício de drenagem, Isolamento térmico, Armário inferior de 2 portas

Perguntas Frequentes

Qual a função do reservatório de água neste grelhador?

O reservatório de água é essencial para manter os grelhados suculentos, impedindo a desidratação. Adicionalmente, atua como um coletor de gordura, facilitando a limpeza e prevenindo a formação de chamas causadas por resíduos.

Este equipamento é de fácil limpeza e manutenção?

Sim, o design deste grelhador foi concebido para simplificar a limpeza. As grelhas e o reservatório de água são facilmente removíveis, permitindo uma higienização rápida e eficaz, crucial para a manutenção de padrões em cozinhas profissionais.

De que forma este grelhador contribui para a segurança na cozinha?

A segurança é uma prioridade. O design perimétrico e a isolação térmica nas bordas do aparelho minimizam o risco de incêndios e protegem o operador do calor excessivo, promovendo um ambiente de trabalho mais seguro e agradável.

Para que tipos de estabelecimentos este grelhador é mais indicado?

É altamente recomendado para uma variedade de estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes, hotéis e cantinas. Ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento robusto, durável e eficiente, capaz de gerir diversas preparações em simultâneo.

Possui alguma certificação de qualidade ou segurança?

Embora a informação sobre certificações específicas não esteja detalhada, todos os nossos equipamentos são selecionados com base em padrões de qualidade e segurança europeus. Recomenda-se a verificação da documentação técnica fornecida para obter detalhes precisos sobre as certificações aplicáveis ao seu modelo.