

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Gama 900 com Armário 18 kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.053	Modelo:	UD5900.053
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	133 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.053

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste grelhador de pedra lávica a gás e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este grelhador de pedra lávica a gás possui dimensões de 800x900x900 mm. Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita a circulação de ar adequada e o acesso para manutenção, considerando as dimensões de embalagem de 930x1010x1170 mm para transporte e desinstalação futuras. Recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação., Q: Quais os requisitos de instalação para o grelhador de pedra lávica a gás, em termos de potência e tipo de gás? A: Este grelhador requer uma potência nominal de 18 kW. É um equipamento a gás, pelo que necessita de uma ligação adequada à rede de gás, seja natural ou propano, conforme a configuração. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança vigentes para equipamentos a gás em cozinhas profissionais., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária e periódica do grelhador de pedra lávica profissional? A: A limpeza diária do grelhador de pedra lávica deve ser feita após o arrefecimento, removendo os resíduos alimentares da grelha e da pedra lávica. A grelha pode ser lavada com água e detergente neutro. A pedra lávica deve ser limpa com uma espátula para remover resíduos e, periodicamente, pode ser submetida a limpeza profunda com produtos específicos para remoção de gorduras carbonizadas. O corpo em aço inoxidável deve ser limpo com produtos adequados para o material. A manutenção periódica envolve a verificação das ligações de gás, queimadores e sistema de ignição por um profissional., Q: Este grelhador de pedra lávica inclui algum acessório ou é compatível com acessórios adicionais? A: O grelhador de pedra lávica inclui um armário e portas integradas, oferecendo espaço de arrumação conveniente. Não são especificados acessórios adicionais incluídos. No entanto, é compatível com uma variedade de utensílios de grelhar e limpeza para cozinhas profissionais. Para saber sobre acessórios compatíveis, entre em contacto connosco para obter mais informações.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Grelhador Pedra Lávica a Gás, Grelhador Profissional Linha 900, Equipamento Grelhar HORECA
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15473
Alt Text Imagens	Udgpl92dapg Grelhador Pedra Lavica+arm.+portas
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Udgpl92dapg Grelhador Pedra Lavica+arm.+portas
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published

Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz > Grelhadores Pedra-Lávica
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 900 > Gaz, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	JUU1919,JUU3459,HRCPG25L25L750E
Uso Profissional - Dicas	Realize a rotação periódica das pedras lávicas para garantir que a absorção de gorduras é neutralizada pela pirólise, prolongando a vida útil do consumível., Aproveite a zona frontal da grelha, geralmente com menor incidência de calor direto, para o descanso de carnes ou para grelhar vegetais mais delicados., Mantenha o gaveto de recolha de gorduras limpo a cada turno para evitar chamas indesejadas que podem comprometer a uniformidade da cozedura e a segurança alimentar., Regule os queimadores de forma independente para criar zonas de temperatura distintas, otimizando a produtividade em menus variados.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em estabelecimentos de fine dining ou casual premium, Diretor de F&B de unidades hoteleiras com grande volume de banquetes, Proprietário de churrasqueiras profissionais e steakhouses de alto débito
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 800x900x900 mm Dimensões: embalagem: 930x1010x1170 mm Volume: 1,05 m3 Peso líquido: 133 kg Peso bruto: 145 kg</p><p>Potência: nominal 18 kw</p>
Cross-sells (SKU Título)	JUU3457,JUU7072,JUU7068,JUU7035
Uso Profissional - Casos de Uso	Steakhouses e Restaurantes de Carnes Maturadas: Utilizado para selagem rápida de cortes nobres (como o Tomahawk ou T-Bone), onde a pedra lávica emana um calor infravermelho que carameliza a superfície sem desidratar o interior da peça. O armário inferior permite o armazenamento de utensílios de limpeza ou stocks de pedra reserva, mantendo a estação organizada durante o serviço., Unidades Hoteleiras com Buffet de Showcooking: Integrado em linhas de serviço ao vivo para a confeção imediata de peixes e mariscos, beneficiando da rápida recuperação de temperatura entre ciclos. A profundidade da Linha 900 permite gerir múltiplas zonas de cozedura simultâneas, garantindo que o fluxo de pedidos dos hóspedes é atendido sem tempos de espera., Cozinhas Industriais e Catering de Eventos: Empregue na produção em massa de grelhados para banquetes, onde a estabilidade térmica da pedra minimiza as flutuações de calor causadas pela abertura frequente de portas ou extração intensiva. A robustez do chassis suporta o uso ininterrupto de 12 a 16 horas típico de grandes operações logísticas.

Uso Profissional - Introdução

O Grelhador de Pedra Lávica a Gás da Linha 900 representa o padrão de excelência para cozinhas de alto rendimento que não prescindem do perfil sensorial do grelhado tradicional. Com uma potência de 18 kW e construção modular robusta, este equipamento garante uma inércia térmica superior e uma distribuição de calor homogênea, permitindo selar proteínas com precisão cirúrgica enquanto otimiza o consumo energético em operações contínuas.

Descricao Resumida

Grelhador de pedra lávica a gás, Linha 900, 18 kW, com armário e portas. Ideal para o setor da restauração e hotelaria profissional.

Descricao Completa

Grelhador Pedra Lávica a Gás — Grelhador Profissional — Principais Vantagens

Este robusto grelhador a gás com placas de pedra lávica da gama 900, com uma potência nominal de 18 kW, foi concebido para se tornar o pilar de qualquer cozinha industrial que exija o máximo desempenho. A sua tecnologia de aquecimento por pedra lávica assegura uma distribuição de calor notavelmente uniforme e constante sobre a chapa, fator crucial para a obtenção de resultados de grelha impecáveis em diversos alimentos, desde carnes tenras a peixes delicados e vegetais frescos. Além disso, a pedra retém o calor eficientemente, otimizando o consumo de energia.

A construção sólida deste equipamento confere-lhe uma durabilidade excepcional e uma facilidade de manutenção sem precedentes, características essenciais para lidar com as jornadas de trabalho mais exigentes. A integração de um vasto armário com portas na base não só oferece um espaço de arrumação extra para utensílios ou pedras de substituição, como também contribui para uma melhor organização e fluidez no ambiente de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de grelhar é perfeitamente adequado para uma ampla variedade de estabelecimentos do setor da restauração, abrangendo desde restaurantes de alta gastronomia que procuram a perfeição no *grill*, hotéis com serviço de bar e restauração variado, cozinhas industriais de elevado volume de produção, até churrasqueiras tradicionais. A sua capacidade de resposta célere a picos de procura em serviços de almoço e jantar movimentados torna-o um recurso indispensável. É ideal para a preparação de pratos de grelha autênticos e saborosos, desde suculentos bifos a legumes frescos, garantindo sempre uma experiência culinária superior.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	800x900x900 mm
Dimensões Embalagem (AxLxP)	930x1010x1170 mm
Volume	1,05 m ³
Peso Líquido	133 kg
Peso Bruto	145 kg
Potência Nominal	18 kW
Tipo de Energia	Gás
Linha de Produto	Linha 900
Armário Integrado	Sim, com portas

Perguntas Frequentes

A: Quais as vantagens de confeccionar alimentos com pedra lávica?

A pedra lávica confere uma distribuição de calor bastante uniforme, conservando-o por um período prolongado e atribuindo aos alimentos um paladar suculento e autêntico, similar ao do grelhado a carvão, mas sem os inconvenientes associados.

A: O grelhador é adequado para cozinhas com elevada produção?

Sim, com uma potência nominal de 18 kW e inserido na linha 900, este equipamento foi especificamente criado para suportar e satisfazer as exigências de cozinhas profissionais com alto volume, garantindo eficiência operacional e durabilidade.

A: Quais as dimensões exatas deste grelhador a gás e o espaço necessário para a sua instalação?

Este grelhador de pedra lávica a gás possui dimensões de 800x900x900 mm. Para a instalação, é crucial garantir um espaço que permita a circulação de ar adequada e o acesso para manutenção, considerando as dimensões de embalagem de 930x1010x1170 mm para transporte e desinstalação futuras. Recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para uma ventilação eficaz.

A: Quais os requisitos de instalação para o grelhador de pedra lávica a gás, em termos de potência e tipo de gás?

Este grelhador requer uma potência nominal de 18 kW. Sendo um equipamento a gás, necessita de uma ligação adequada à rede de gás, seja natural ou propano, conforme a configuração local. A

instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo rigorosamente todas as normas de segurança vigentes para equipamentos a gás em cozinhas profissionais.

A: Como se realiza a limpeza e manutenção diária e periódica do grelhador de pedra lávica profissional?

A limpeza diária do grelhador de pedra lávica deve ser feita após o arrefecimento, removendo os resíduos alimentares da grelha e da pedra lávica. A grelha pode ser lavada com água e detergente neutro. A pedra lávica deve ser limpa com uma espátula para remover resíduos e, periodicamente, pode ser submetida a limpeza profunda com produtos específicos para remoção de gorduras carbonizadas. O corpo em aço inoxidável deve ser limpo com produtos adequados para o material. A manutenção periódica envolve a verificação das ligações de gás, queimadores e sistema de ignição por um profissional qualificado.