

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador a Gás Água Linha 700 GW711-S 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU7020A	Modelo:	7020A
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7020A
--------	-------

Descricao Resumida

Grelhador a gás água da Linha 700 com 400mm de largura, corpo em aço inoxidável e grelha em ferro fundido. Ideal para cozinhas profissionais, garante confeção suculenta

com termostato de controlo.

Descricao Completa

Grelhador a Gás Água — Principais Vantagens

Este braseiro a vapor da série 700 oferece uma confeção eficiente e saudável para o seu restaurante, sendo uma adição robusta e fiável à sua cozinha profissional. Fabricado com um corpo em aço inoxidável resistente, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para um ambiente de restauração movimentado. O design inteligente com câmara de evaporação assegura que os alimentos permanecem suculentos e saborosos, evitando a secura e realçando a qualidade dos seus pratos grelhados.

A grelha de confeção em ferro fundido distribui o calor de forma homogénea, proporcionando uma marcação perfeita e resultados consistentes. A operação a gás natural, com opção para GLP, oferece flexibilidade para se adaptar às necessidades energéticas da sua instalação. Controlado por termostato, este equipamento mantém a temperatura ideal, otimizando o consumo de energia e contribuindo para a poupança do seu negócio de hotelaria.

Aplicações

Este churrasqueiro industrial é ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que procure um método de grelhar versátil e de alta qualidade. Perfeito para preparar carnes, peixes e vegetais, garantindo sempre um sabor superior e uma textura ideal, desde a hora de almoço mais corrida até aos jantares mais exigentes. A sua construção robusta e controlos intuitivos fazem dele uma ferramenta indispensável para chefs que valorizam a eficiência e a precisão culinária.

Características Técnicas

Tipo	Simple
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Tipo de Gás	Gás Natural (opção GLP)
Grelha de Confeção	Ferro Fundido
Controlo de Temperatura	Termostato

Sistema de Segurança	Queimador com ignição, piloto, termopar e termostato (corte de gás em caso de falha da chama)
Peso	57 kg
Dimensões (LxPxA)	400x700x290 mm
Consumo de Gás (GN)	0,95 m ³ /h
Consumo de Gás (GLP)	0,71 kg/h