

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 de Água Elétrico Profissional 40 x 90 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1114.220.021M	Modelo:	GAE M940
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GAE M940

Descricao Resumida

Grelhador de água profissional elétrico de 40 x 90 cm, integralmente em aço inox, ideal para cozinhar alimentos delicadamente e preservar o sabor.

Descricao Completa

Grelhador de água elétrico — Grelhador de Água — Principais Vantagens

Este grelhador industrial de água, concebido integralmente em aço inoxidável, oferece uma solução robusta e eficaz para cozinhas profissionais. O seu sistema de cozedura baseia-se na evaporação de água, garantindo que os alimentos sejam preparados de forma delicada e uniforme, preservando o seu sabor original e suculência.

A sua estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade, higiene e fácil limpeza, características essenciais num ambiente de restauração. Um sistema de vapor é ideal para grelhar, assegurando que os alimentos não sequem e mantenham a sua textura.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que exija um grelhador elétrico de alto desempenho. A capacidade de cozinhar carnes e peixes com as grelhas de ferro fundido de dupla face torna-o versátil para diversas ementas. A gaveta removível para depósito de água facilita a manutenção e a higiene diária.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Material	Aço inoxidável
Tipo de Grelhador	De água elétrico
Grelhas Incluídas	Duas grelhas de ferro fundido de dupla face (carne/peixe)
Gaveta de Água	Removível, em aço inoxidável
Linha	850/925 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da cozedura a vapor neste grelhador?

A cozedura a vapor impede que os alimentos sequem, mantendo-os suculentos e preservando o seu sabor natural, ideal para uma gastronomia de alta qualidade.

Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

Graças às grelhas de dupla face, é ideal para grelhar tanto carne quanto peixe, oferecendo versatilidade na preparação de diferentes pratos.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

A estrutura em aço inoxidável e a gaveta removível para o depósito de água garantem uma limpeza fácil e rápida, contribuindo para a higiene da cozinha.

É um equipamento elétrico ou a gás?

Este modelo é um grelhador de água elétrica, proporcionando um controlo preciso da temperatura e uma instalação mais flexível em cozinhas equipadas para este tipo de energia.

As dimensões do grelhador permitem integrá-lo facilmente numa linha de cozinha profissional?

Com dimensões de 400x900x850/925 mm, a sua linha é compatível com a grande maioria dos equipamentos de cozinha industrial, facilitando a sua integração.