

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador de Água Elétrico Duplo, Móvel

Informações do Produto

SKU:	MS1114.220.022M	Modelo:	GAE M980
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Magnus
Modelo	GAE M980

Descrição Resumida

Grelhador de água elétrico, duplo e móvel, para cozedura delicada e uniforme. Estrutura em aço inox com grelhas de ferro fundido para carne/peixe.!

Descricao Completa

Grelhador de água elétrico — Grelhador de Água — Principais Vantagens

Este grelhador industrial elétrico foi concebido para um método de confeção de alimentos profissional, garantindo resultados tenros e suculentos. Graças à sua operação a vapor, a cozedura é realizada de forma delicada e uniforme, preservando o sabor original dos alimentos e evitando a sua desidratação. É uma solução robusta e eficiente para cozinhas de alta exigência.

A estrutura integralmente em aço inoxidável confere a este aparelho uma durabilidade excepcional e uma resistência superior à corrosão. A gaveta removível para depósito de água simplifica significativamente a limpeza e manutenção diária, otimizando o tempo da sua equipa. O modelo, prático e móvel, adapta-se facilmente a diferentes layouts de cozinha. Para além disso, inclui duas grelhas de ferro fundido de dupla face, ideais para grelhar carnes e peixes com marcas perfeitas.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento da restauração que procure eficiência e resultados de alta qualidade no grelhamento. A capacidade de cozer alimentos sem alterar o seu sabor torna-o perfeito para uma vasta gama de pratos, desde carnes delicadas a peixes e vegetais.

A sua versatilidade permite integrar-se em cozinhas com elevado volume de produção, contribuindo para uma ementa variada e de excelência. Além disso, a facilidade de mobilidade oferece flexibilidade no posicionamento dentro do espaço de trabalho, garantindo que o seu negócio esteja sempre um passo à frente em termos de qualidade e otimização de processos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Estrutura	Aço inoxidável
Gaveta para Água	Removível, em aço inox
Grelhas	2 grelhas de ferro fundido de dupla face (carne/peixe)

Perguntas Frequentes

1. Como funciona o sistema de grelhagem por água?

A cozedura é feita por evaporação contínua de água contida numa gaveta abaixo das resistências. Este vapor envolve os alimentos, garantindo que cozinham de forma delicada e uniforme, sem ressecar e mantendo os sucos naturais.

2. Quais são as vantagens de cozinhar com um grelhador de água?

As principais vantagens incluem a preservação do sabor e nutrientes dos alimentos, uma cozedura mais saudável sem adição excessiva de gordura, e a obtenção de texturas tenras e suculentas, ideais para carnes e peixes.

3. A limpeza do equipamento é complicada?

Não, a estrutura em aço inoxidável e a gaveta de água removível facilitam bastante a limpeza. Basta remover a gaveta e limpar as superfícies com produtos adequados, assegurando uma higiene perfeita e rápida.

4. Posso usar este grelhador para diferentes tipos de alimentos?

Sim, as duas grelhas de ferro fundido de dupla face são projetadas para carne e peixe, permitindo alternar rapidamente entre diferentes tipos de alimentos e adequar a superfície às suas necessidades de grelhagem.

5. Este equipamento é adequado para um restaurante com alta demanda?

Com a sua estrutura robusta em aço inoxidável e capacidade de cozedura eficiente, este grelhador é perfeitamente adequado para o uso intensivo em cozinhas profissionais com alta demanda, proporcionando durabilidade e desempenho consistentes.