

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador de Água Elétrico 80 cm com Móvel - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMWGE78	Modelo:	MWGE78
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	82 kg	Dimensões:	700 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MWGE78

Descricao Resumida

Grelhador de água elétrico com móvel, 80 cm, linha 700. Cozedura uniforme a vapor e grelhas reversíveis.

Descricao Completa

Grelhador de água elétrico — Grelhador Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento inovador garante uma confeção delicada e uniforme dos alimentos, preservando o seu sabor original. A utilização de uma gaveta extraível com água facilita a geração de vapor durante o cozinhado, resultando numa suculência inigualável para carnes e peixe. Além disso, as resistências independentes no módulo de 80 cm permitem a preparação de diferentes tipos de pratos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram eficiência e qualidade na preparação de grelhados. A sua robustez e design em aço inoxidável AISI 18/10 tornam-no perfeito para ambientes de alta exigência, como cozinhas industriais ou cantinas, onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são cruciais. É a solução perfeita para quem deseja elevar o padrão dos seus pratos grelhados, oferecendo uma experiência gastronómica superior aos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	12,0 kW
Potência por Resistência	2 x 6,0 kW
Tensão	400 V
Superfície Útil	352x475 mm (x2)
Dimensões	700x714x850h mm
Peso	82 kg
Material da Grelha	Ferro fundido, reversível carne/pescado

Característica	Detalhe
Material da Superfície de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura

Perguntas Frequentes

1. Como funciona a cocção a vapor neste grelhador?

A cocção a vapor é acionada pela gaveta extraível de aço inoxidável que contém água, libertando vapor durante o processo de grelhar, o que ajuda a manter os alimentos suculentos.

2. Posso cozinhar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?

Sim, o grelhador possui resistências independentes, permitindo que faça cocções diferenciadas para carnes e peixes simultaneamente, sem misturar sabores ou aromas.

3. É fácil limpar o grelhador após a utilização?

A gaveta extraível em aço inoxidável e a superfície de trabalho em aço AISI 18/10 são concebidas para uma limpeza rápida e eficiente, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

4. Qual é a dimensão do equipamento?

Este equipamento tem dimensões de 700x714x850h mm, sendo adequado para otimizar o espaço na sua cozinha industrial.

5. Este grelhador é adequado para uso intensivo em restauração?

Com a sua construção robusta em aço e alta potência, este grelhador é perfeitamente adequado para o uso intensivo e contínuo em cozinhas de restauração profissional.