

# 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 a Gás de Água Duplo 750mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2058.695	<b>Modelo:</b>	2058.695
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2058.695

### Descricao Resumida

Grelhador a gás de água duplo em aço inox AISI304 com 750x700x860mm. Cozedura suculenta e eficiente para uso profissional.

## Descricao Completa

### Grelhador a gás de água — Grelhador a Água — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração, este aparelho de confeção distingue-se pela sua robustez e funcionalidade. Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI304, este grelhador oferece uma durabilidade excepcional e uma higiene impecável, essencial para o ambiente de uma cozinha profissional. A tecnologia de grelha a água assegura que os alimentos mantenham a sua humidade e suculência, elevando a qualidade das suas preparações culinárias e satisfazendo os paladares mais exigentes. Além disso, o seu desempenho superior e a facilidade de utilização representam uma alternativa de eleição aos métodos de grelhar tradicionais.

Este equipamento a gás é uma solução prática e eficiente, controlada por uma válvula com dispositivo de segurança (termopar) e ignição automática piezoelétrica para o queimador piloto. A chama pode ser ajustada ao nível desejado, conferindo versatilidade na preparação de diversos pratos. O recipiente de água não só contribui para a humidade dos alimentos, como também funciona como coletor de óleo e gordura, facilitando a limpeza e manutenção diária do grill industrial.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade deste grelhador a gás torna-o ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. É a escolha perfeita para cozinhar carnes, peixes e vegetais, proporcionando um sabor inconfundível. Este aparelho é uma mais-valia em restaurantes, snack-bars, cantinas e qualquer estabelecimento que procure oferecer pratos grelhados de excelência. A sua capacidade de substituir o grelhador a carvão ou a lenha, sem comprometer o resultado final e com a vantagem de uma operação mais limpa e controlada, faz dele um investimento inteligente para elevar o padrão da sua oferta gastronómica.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	750x700x860
Grelhas (nr)	2

Consumo Gás G20 (m³/h)	1,52
Consumo Gás G30-G31 (kg/h)	0,6
Peso Líquido (kg)	46
Potência (Qn/kW)	16

## Perguntas Frequentes

---

### **Este grelhador a gás é fácil de limpar após o uso?**

Sim, o design em aço inoxidável AISI304 facilita a limpeza. O recipiente de água integrado atua como coletor de gorduras e óleos, simplificando ainda mais o processo de higienização.

### **É possível ajustar a intensidade da chama durante a confecção dos alimentos?**

Absolutamente. Graças ao controlo por válvula, pode regular a chama para a intensidade desejada, permitindo uma cozedura precisa e adaptada a diferentes tipos de alimentos.

### **Quais são os principais benefícios de um grelhador a água em comparação com um grelhador tradicional?**

O grelhador a água garante que os alimentos se mantenham húmidos e tenros, através do vapor gerado, ao contrário dos grelhadores tradicionais que podem secar os alimentos. Oferece também um desempenho mais eficiente e uma ignição mais segura.

### **Este equipamento é adequado para utilização contínua em ambientes de restauração movimentados?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o sistema de segurança integrado garantem uma operação fiável e contínua, mesmo em cozinhas com alto volume de trabalho.

### **Que tipo de alimentos posso preparar neste grelhador a gás?**

Este aparelho é extremamente versátil e permite grelhar uma ampla variedade de alimentos, incluindo carnes, aves, peixes, mariscos e vegetais, sempre com resultados suculentos e saborosos.