

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador de Água Elétrico Móvel 6 kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.029M	Modelo:	GAE M740 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	400 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	GAE M740 NV
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	6952

Alt Text Imagens

Grelhador de água elétrico

Outros Atributos

Marca: Magnus

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

pending

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 700 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 700, CONFEÇÃO

Descricao Resumida

Grelhador de água elétrico de 6 kW, móvel, com estrutura em aço inoxidável para cozedura delicada e uniforme de carne e peixe em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Grelhador elétrico de água — Grelhador de Água Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de alta exigência, este grelhador elétrico de água oferece uma solução de confeção excepcional para carne e peixe. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer cozinha profissional. A tecnologia de evaporação de água, posicionada sob as resistências elétricas, garante uma cozedura suave e uniforme, preservando o sabor natural dos alimentos. Além disso, a gaveta removível para água em aço inoxidável simplifica a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras instalações de hotelaria que procuram um método de grelhar saudável e eficiente. É perfeito para preparar uma vasta gama de produtos, desde suculentos bifes a delicados filetes de peixe, garantindo sempre resultados de alta qualidade. A sua versatilidade e eficácia tornam-no uma adição valiosa para qualquer operação que vise proporcionar pratos grelhados de excelência com uma textura e sabor inigualáveis.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x720x850/930 mm
Potência	6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Grelha	352x475 mm
Peso	50 kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Grelha	Ferro fundido de dupla face (carne/peixe)
Funcionalidade Adicional	Gaveta removível em aço inox para depósito de água

Perguntas Frequentes

Como funciona o sistema de grelhagem a água?

O sistema de grelhagem a água utiliza a evaporação da água de um recipiente posicionado abaixo das resistências elétricas, o que permite uma cozedura mais delicada e uniforme dos alimentos, mantendo a sua hidratação e sabor originais.

Qual a diferença entre um grelhador de água e um grelhador convencional?

A principal diferença reside no método de cozedura. Os grelhadores de água cozinham os alimentos de forma mais suave, reduzindo a formação de fumo e preservando a humidade natural, enquanto os grelhadores convencionais tendem a cozer por contacto direto e calor seco, podendo secar mais os alimentos.

Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

É perfeitamente adequado para cozinhar uma ampla variedade de alimentos, incluindo carnes, aves e peixes. A grelha de ferro fundido de dupla face é projetada para otimizar a confeção tanto de carne como de peixe, garantindo excelentes resultados.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é facilitada pela estrutura em aço inoxidável e pela gaveta removível para depósito de água. Recomenda-se a limpeza regular destas componentes após cada utilização para assegurar a higiene e longevidade do grelhador.

É um equipamento de fácil instalação numa cozinha profissional?

Sim, o grelhador de água elétrico móvel foi concebido para uma integração eficiente em cozinhas profissionais. Dada a sua alimentação elétrica trifásica e natureza móvel, é versátil e pode ser posicionado onde for mais conveniente dentro do espaço de trabalho.