

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

## Grelhador de Água Elétrico Móvel 6 kW Linha 700

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	GAE M740 NV

### 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 bifés 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)

## 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.