

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador de Água Elétrico Duplo L800

Informacoes do Produto

SKU:	MS1144.220.028M	Modelo:	GAE M780 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	GAE M780 NV

Descricao Resumida

Grelhador de água elétrico duplo em aço inoxidável, para cozedura delicada e uniforme. Inclui grelhas de ferro fundido para carne/peixe.

Descricao Completa

CHURRASQUEIRA PROFISSIONAL — Principais Vantagens

Este grelhador de água elétrico duplo é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram um método de confeção de alimentos saudável e succulento. A sua estrutura robusta, integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de alta exigência. A utilização de vapor, gerado pela evaporação da água de recipientes posicionados sob as resistências, permite uma cozedura suave e uniforme, preservando o sabor natural dos alimentos. Equipamento indispensável para uma gastronomia de qualidade.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas e hotelaria, este equipamento de grelhagem é versátil na preparação de uma variedade de pratos, desde carnes e peixes até legumes, sempre com um toque de perfeição. A sua capacidade dupla e o design móvel oferecem flexibilidade na organização da cozinha, adaptando-se a diferentes configurações e necessidades de serviço. A gaveta removível para depósito de água facilita a manutenção, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo operações contínuas durante os períodos de maior afluência.

O aparelho vem com duas grelhas de ferro fundido de dupla face (carne/peixe), permitindo uma adaptação rápida e eficiente a diversos tipos de alimentos. Torna-se um excelente complemento para qualquer linha de cozedura, assegurando que o sabor dos alimentos é potenciado pela cozedura por vapor. É uma mais-valia para quem procura modernizar e rentabilizar a sua cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LPA):	800x720x850/930 mm
Estrutura:	Totalmente em aço inoxidável
Funcionalidade:	Cozedura por evaporação de água
Gaveta:	Removível em aço inox para depósito de água
Grelhas:	Duas de ferro fundido de dupla face (carne/peixe)

Perguntas Frequentes

Este grelhador de água é adequado para todos os tipos de alimentos?

Sim, o grelhador é versátil e permite cozinhar uma ampla variedade de alimentos, incluindo carnes, peixes e vegetais, graças às suas grelhas de dupla face em ferro fundido. O método de cozedura por vapor garante que o sabor e a suculência dos alimentos são mantidos para resultados superiores.

Qual a vantagem da cozedura a vapor?

A cozedura a vapor oferece uma abordagem mais saudável, pois permite que os alimentos sejam cozinhados de forma delicada e uniforme, sem alterar o seu sabor original. Além disso, ajuda a manter a humidade natural dos ingredientes, resultando em pratos mais tenros e saborosos.

A limpeza do equipamento é fácil?

Com a sua estrutura em aço inoxidável e a gaveta removível para o depósito de água, a limpeza e manutenção deste grelhador são bastante simples. O aço inoxidável contribui para uma higiene impecável e um processo de higienização expedito, essencial em cozinhas com elevada produção.

Este grelhador pode ser movido facilmente na cozinha?

Sim, o facto de ser um modelo móvel confere uma grande flexibilidade à sua organização na cozinha. Pode ser facilmente deslocado para onde for mais conveniente, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço de trabalho ou ao fluxo de serviço.

Será que vou precisar de grelhas adicionais para diferentes tipos de produtos?

Não, este grelhador já inclui duas grelhas de ferro fundido com dupla face, uma otimizada para carne e outra para peixe. Esta funcionalidade permite-lhe alternar facilmente entre diferentes confecções sem a necessidade de adquirir acessórios extra.