

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador de Contacto Elétrico 3.6kW Placa Nervurada XL

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.320	Modelo:	UD2230.320
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	32 kg	Dimensões:	410 x 620 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2230.320

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste grelhador de contacto elétrico e qual o espaço útil da superfície de cozinhado? A: As dimensões totais do grelhador são 410x620x340 mm (largura x profundidade x altura). A superfície útil de cozinhado, onde os alimentos são grelhados, mede 360x360 mm, oferecendo um espaço generoso para preparar diversos pratos., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este grelhador e quais as suas características de potência? A: Este grelhador requer uma tensão de 230 V para operar. A sua potência é de 3.6 kW, o que o torna eficiente para uso contínuo em ambientes profissionais, assegurando um aquecimento rápido e consistente., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do grelhador de contacto profissional com placa nervurada? A: A limpeza é simplificada pelas placas de ferro fundido e pela bandeja de recolha de sucos integrada. Recomenda-se limpar o grelhador após cada utilização, uma vez arrefecido, utilizando produtos adequados para superfícies de contacto alimentar. As alças resistentes ao calor garantem segurança durante a operação e limpeza., Q: Que funcionalidades de controlo de temperatura possui este grelhador para garantir uma cozedura precisa? A: O grelhador está equipado com um termostato de controlo que permite ajustar a temperatura entre 0 e 300 °C, proporcionando versatilidade para cozinhar uma ampla gama de alimentos. As luzes de controlo indicam o estado de funcionamento e aquecimento, garantindo precisão e segurança na operação.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

grelhador de contacto elétrico, grelhador placa nervurada, grelhador profissional 3.6kW

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13663

Alt Text Imagens

Grelhador C/sup.panini Simples XI Placa Nervurada

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Grelhador C/sup.panini Simples XI Placa Nervurada

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Grelhadores de Contacto / Fry-Tops

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

HRPR7504E,HRFD10L600E

Uso Profissional - Dicas	<p>Pré-aquecer sempre o grelhador à temperatura ideal antes de iniciar a confeitão para garantir uma selagem rápida dos alimentos e evitar a perda excessiva de sucos., Utilizar a bandeja de recolha de sucos amovível para monitorizar e descartar resíduos, mantendo a higiene e facilitando a limpeza pós-serviço., Ajustar a pressão da placa superior conforme a espessura do alimento, assegurando um contacto uniforme e uma cozedura consistente sem esmagar excessivamente o produto., Implementar um programa de limpeza diária das placas, utilizando as ferramentas adequadas e seguindo as orientações do fabricante para preservar as propriedades antiaderentes e a durabilidade do ferro fundido.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Snack-Bar/Cafeteria</p>
Descrição Curta Original	<p><p>As placas de ferro fundido com alto valor de condução permitem uma cozedura perfeitamente homogênea.
 Termostato de controle de 0-300 ° C, bandeja de suco, alças resistentes ao calor, interruptor de ligar / desligar, luzes de controle.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 410x620x340 mm
 Superfície Útil 360x360 mm
 Nervurada S
 Lisa N
 Peso líquido: 32 kg
 Potência: 3,6 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRMF9004S,HRMF6004S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Snack-Bar ou Cafeteria de Hotel: Num snack-bar de hotel, este grelhador é indispensável para a preparação célere de paninis gourmet, tostas mistas e sanduíches club, garantindo uma marcação perfeita e aquecimento uniforme. A sua superfície XL permite grelhar múltiplas porções simultaneamente, agilizando o serviço durante os picos de almoço ou lanche, mantendo a consistência na apresentação e sabor dos alimentos., Restaurante com Serviço de Almoço Executivo: Em restaurantes que oferecem menus executivos com opções de grelhados, este equipamento é fundamental para confeccionar bifés, peito de frango ou espetadas de forma rápida e controlada. A placa nervurada superior confere o aspeto tradicional de grelhado, enquanto a placa inferior lisa garante um contacto total para uma cozedura eficiente e homogênea, respondendo à exigência de rapidez e qualidade dos clientes empresariais., Catering para Eventos Corporativos: Para empresas de catering que operam em eventos, a portabilidade e a potência de 3.6kW deste grelhador são valiosas. Permite a finalização de pratos como hambúrgueres personalizados, wraps quentes ou legumes grelhados no local, garantindo que os alimentos são servidos frescos e à temperatura ideal, com a flexibilidade necessária para adaptar o menu às preferências dos convidados e às condições do evento.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Grelhador de Contacto Elétrico de 3.6kW com Placa Nervurada XL representa uma solução robusta e eficiente para o profissional de hotelaria e restauração que procura otimizar a confeção de pratos grelhados. Com placas de ferro fundido de alta condutividade térmica e um controlo de temperatura preciso, este equipamento assegura uma distribuição de calor homogénea e resultados consistentes, cruciais para a padronização da qualidade em ambientes de elevado volume, minimizando tempos de espera e maximizando a produtividade da cozinha.

Descricao Resumida

Grelhador de contacto eléctrico XL de 3.6kW, com placas nervurada e lisa, para cozinhas profissionais. Ideal para alta produtividade.

Descricao Completa

Grelhador de Contacto – Principais Vantagens

Este grelhador de placas eléctrico foi cuidadosamente concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Graças às suas robustas placas em ferro fundido, este equipamento assegura uma condução térmica superior, garantindo um aquecimento rápido e uma distribuição de calor perfeitamente homogénea. Esta característica é crucial para uma confeção uniforme e eficiente de uma ampla variedade de alimentos, desde sandes a carnes e vegetais, maximizando a produtividade na sua cozinha.

Com um termóstato de controlo de temperatura ajustável entre 0-300 °C, o operador tem controlo total sobre o processo de confeção, permitindo preparar cada prato com precisão e mantendo a segurança operacional. As alças resistentes ao calor e as luzes de controlo de funcionamento simplificam a utilização diária, tornando este grill intuitivo e fácil de manusear, mesmo durante os períodos de maior afluência.

Aplicações Profissionais

Este grelhador de contacto é uma solução versátil para diversos segmentos da hotelaria e restauração. É ideal para restaurantes, bares, cafés, snack-bares e hotéis que procuram um equipamento fiável para a preparação célere e eficaz de refeições. É perfeito para tostas, sanduiches, paninis, hambúrgueres, bifés e vegetais grelhados, garantindo sempre a mesma excelência e consistência. A sua superfície de confeção expandida permite gerir picos de procura, sendo adequado tanto para pequenos negócios como para cozinhas com volume de produção

médio.

A versatilidade deste equipamento permite a sua integração em diversos ambientes culinários. Desde a finalização de pratos em eventos corporativos, onde a portabilidade e potência são vantajosas, até ao serviço de almoços executivos em restaurantes que exigem rapidez e qualidade de confeção de carnes e peixes. No snack-bar de um hotel, a capacidade de produção de paninis gourmet e sanduíches garante um serviço eficiente e de alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais (LxPxA)	410x620x340 mm
Superfície Útil	360x360 mm
Tipo de Placa Superior	Nervurada
Tipo de Placa Inferior	Lisa
Peso Líquido	32 kg
Potência	3.6 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termóstato 0-300 °C
Segurança	Alças resistentes ao calor, bandeja de recolha de sucos

Perguntas Frequentes

Q: Quais as vantagens das placas em ferro fundido neste grelhador?

As placas em ferro fundido garantem uma elevada capacidade de condução térmica, proporcionando um aquecimento rápido e uma distribuição de calor perfeitamente homogénea. Isto é essencial para uma confeção uniforme e eficiente em qualquer tipo de produto, otimizando o tempo de preparação e a qualidade dos alimentos.

Q: Quais os alimentos que podem ser cozinhados neste grelhador de contacto?

Este grelhador é extremamente versátil e permite confecionar uma vasta gama de alimentos, incluindo sanduíches, tostas, paninis, hambúrgueres, bifes, peixe e vegetais grelhados. A sua flexibilidade ajuda a diversificar a sua ementa e a satisfazer diferentes preferências culinárias.

Q: Como se efetua a limpeza e a manutenção de forma eficiente?

A limpeza é simplificada pela bandeja de recolha de sucos amovível, que facilita a higienização diária. As placas de ferro fundido devem ser limpas após cada utilização, seguindo as instruções do

fabricante para preservar as propriedades antiaderentes e prolongar a durabilidade do equipamento.

Q: Este grelhador é adequado para estabelecimentos com grande afluência de clientes?

Sim, com uma potência de 3.6 kW e uma superfície útil de 360x360 mm, este grelhador é eficiente para a preparação rápida e contínua de alimentos. É ideal para estabelecimentos com maior volume de clientes, garantindo que consegue manter um serviço eficaz e de qualidade durante os picos de procura.

Q: Quais as funcionalidades de controlo deste grelhador profissional?

O grelhador está equipado com um termóstato que permite um controlo preciso da temperatura entre 0 e 300 °C, oferecendo máxima versatilidade. Possui ainda um interruptor de ligar/desligar e luzes de controlo, que facilitam a operação e monitorização do estado de funcionamento.