

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



Grelhador de Contacto Elétrico 3.6kW com Placa Nervurada XL

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.320	Modelo:	GRELHADOR C/SUP.PANINI SIMPLES XL PLACA NERVURADA
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	GRELHADOR C/SUP.PANINI SIMPLES XL PLACA NERVURADA

Descricao Resumida

Grelhador de contacto elétrico XL com placa superior nervurada e inferior lisa. Potência de 3.6 kW, ideal para cozinhas profissionais e bares.

Descricao Completa

Grelhador de Contacto Elétrico — Principais Vantagens

Este grelhador de contacto elétrico foi concebido especificamente para ambientes profissionais de alta exigência, garantindo uma performance fiável e resultados excepcionais. As placas em ferro fundido, com a sua elevada capacidade de condução térmica, proporcionam um aquecimento rápido e uma distribuição de calor perfeitamente homogénea, essencial para uma confeção uniforme e eficiente em qualquer tipo de produto.

Equipado com um termóstato de controlo preciso, entre 0-300 °C, e alças resistentes ao calor, este equipamento permite ao operador manter controlo total sobre o processo de confecção, assegurando a segurança e a qualidade do prato final. A inclusão de um interruptor de ligar/desligar e luzes de controlo simplifica a sua utilização diária, tornando-o intuitivo e fácil de operar, mesmo em períodos de maior movimento.

Ideal para operações de serviço rápido, este grelhador otimiza o fluxo de trabalho na cozinha, permitindo confeccionar rapidamente uma vasta gama de alimentos, desde sandes e tostas a carnes e vegetais, sempre com a mesma excelência e consistência. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, reduzindo a necessidade de manutenção e prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações

Este grelhador de contacto é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos no setor HORECA. É ideal para restaurantes, bares, cafés, snack-bares e hotelaria que necessitem de um equipamento fiável para a preparação rápida e eficiente de refeições. Perfeito para confeccionar sanduíches, tostas, paninis, hambúrgueres, bifés e vegetais grelhados, garantindo sempre uma textura e sabor consistentes. A sua superfície XL permite gerir picos de procura, sendo adequado tanto para pequenos negócios como para cozinhas com volume de produção médio.

Especificações 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