

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Elétrico de Contacto Nervurado 360x360mm 3.6kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.322	Modelo:	UD2230.322
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	410 x 620 x 340 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2230.322
FAQ	<p>Q: Quais são as dimensões necessárias para a instalação deste grelhador? A: O grelhador possui dimensões compactas de 410x620x340 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para bancadas e espaços limitados. A superfície útil de grelhagem é de 360x360 mm, ideal para paninis e tostas. Assegure-se de que dispõe de espaço suficiente para a ventilação adequada do equipamento., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste grelhador? A: Este grelhador elétrico requer uma ligação à rede elétrica de 230 V e tem uma potência de 3,6 kW. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento. Recomenda-se a consulta de um electricista qualificado., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste grelhador profissional? A: A limpeza regular é crucial para a longevidade do equipamento. Após cada utilização, e com o grelhador frio, utilize uma espátula para remover resíduos maiores e um pano húmido com detergente neutro para limpar a placa nervurada e as superfícies externas. Evite produtos abrasivos que possam danificar o revestimento. Consulte o manual para instruções de manutenção mais detalhadas., Q: Este grelhador inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, este equipamento profissional beneficia da garantia legal aplicável, cobrindo defeitos de fabrico. Adicionalmente, oferecemos serviço de assistência técnica especializada, com técnicos qualificados para intervenções rápidas e eficazes, assegurando o bom funcionamento do seu equipamento ao longo do tempo. Contacte-nos para mais detalhes sobre os termos da garantia e assistência.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	grelhador elétrico panini, grelhador de contacto, grelhador placa nervurada
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13665
Alt Text Imagens	Grelhador C/sup.electronico Panini Xle Placa Nerv.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Grelhador C/sup.electronico Panini Xle Placa Nerv.
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)	VTVS7040GRACQE,JUJ7063

Uso Profissional - Dicas

Ajuste a temperatura de acordo com o tipo e espessura do alimento para evitar cozedura excessiva ou insuficiente, garantindo a textura e o sabor ideais., Utilize sempre um desengordurante apropriado para equipamentos de cozinha profissional e uma espátula não abrasiva para a limpeza diária da placa, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo os padrões de higiene., Pré-aqueça o grelhador durante o tempo recomendado antes do início do serviço para assegurar uma distribuição uniforme do calor e resultados consistentes desde o primeiro item grelhado., Implemente um sistema de rotação de produtos na placa para otimizar o uso da superfície útil, especialmente em períodos de pico, garantindo que todos os itens são preparados de forma eficiente.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Snack-Bar

Descrição Curta Original

<p>GRELHADOR C/SUPORTE ELECTRONICO PANINI XLE PLACA NERV.</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 410x620x340 mm
 Superfície Útil 360x360 mm
 Nervurada S
 Lisa N
 Peso líquido: 34 kg
 Potência: 3,6 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

JUU1939,HRMF6004S

Uso Profissional - Casos de Uso

Cafeterias e Snack-Bares de Elevado Volume: Em estabelecimentos com alta procura durante as horas de ponta, este grelhador permite confeccionar múltiplos paninis e tostas simultaneamente, assegurando um serviço rápido e minimizando os tempos de espera dos clientes. A potência de 3.6kW garante uma recuperação térmica ágil, essencial para manter a produtividade contínua., Serviço de Pequeno-Almoço em Hotéis: Ideal para complementar buffets de pequeno-almoço, permitindo aos hóspedes ou à equipa preparar sandes quentes, tostas ou até mesmo ovos mexidos e bacon de forma rápida e higiénica. A placa nervurada confere um aspeto profissional aos alimentos, elevando a experiência gastronómica oferecida., Cozinhas de Restaurantes com Menus de Almoço Rápidos: Utilizado para grelhar pequenas porções de carne, frango ou vegetais que compõem pratos do dia ou menus executivos, sem a necessidade de acionar equipamentos de maior dimensão. A versatilidade do equipamento contribui para a otimização do espaço na cozinha e para a agilidade na confeção de pratos diversos.

Uso Profissional - Introdução

O Grelhador Panini Elétrico com placa nervurada de 360x360mm e 3.6kW é uma solução robusta e versátil projetada para otimizar a eficiência operacional em ambientes de hotelaria e restauração. Este equipamento permite a preparação rápida e consistente de uma vasta gama de produtos, desde paninis perfeitamente tostados a carnes e vegetais grelhados, garantindo a qualidade e a padronização necessárias para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio.

Descricao Resumida

Grelhador elétrico de contacto com placa nervurada para paninis, tostas e carnes. 3.6 kW de potência e superfície de 360x360 mm para uso profissional. Ideal para cafetarias e restaurantes.

Descricao Completa

Grelhador de Contacto — Principais Vantagens

Este grelhador elétrico foi cuidadosamente concebido para atender às exigências de restaurantes e cozinhas profissionais, assegurando uma preparação culinária rápida e altamente eficiente. Com a sua superfície nervurada, este equipamento é perfeito para confeccionar uma vasta seleção de sanduíches, paninis, carnes e vegetais, adicionando as apetitosas marcas de grelhado que tanto encantam os clientes.

A facilidade de operação e a manutenção simplificada são aspetos cruciais para a dinâmica de qualquer cozinha moderna. O aparelho garante uma distribuição de calor uniforme, resultando em alimentos cozinhados de forma homogénea e com um sabor rico, pilares para a satisfação do cliente e para a excelência do seu estabelecimento. A robustez e a durabilidade deste equipamento prometem um retorno sobre o investimento a longo prazo, sendo capaz de suportar o ritmo intenso de uma cozinha profissional, mesmo durante os períodos de maior movimento. A sua superior eficiência energética constitui, igualmente, um fator chave na otimização dos custos operacionais.

Aplicações Profissionais

É o aliado ideal para confeccionar paninis estaladiços, tostas mistas, e sanduíches variadas, ou para grelhar pequenas porções de carne, frango e vegetais. Este grelhador demonstra-se versátil tanto em ambientes de grande volume como em espaços mais acolhedores, sendo perfeito para bares, pastelarias, snack-bares e restaurantes que necessitam de um equipamento flexível para a confeção rápida de refeições, como um grill ou uma chapa para pratos diversos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	410x620x340 mm
Superfície Útil	360x360 mm

Característica	Detalhe
Placa	Nervurada
Peso Líquido	34 kg
Potência	3.6 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões necessárias para a instalação deste grelhador?

A: O grelhador possui dimensões compactas de 410x620x340 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna adequado para bancadas e espaços limitados. A superfície útil de grelhagem é de 360x360 mm, ideal para paninis e tostas. Assegure-se de que dispõe de espaço suficiente para a ventilação adequada do equipamento.

P: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste grelhador?

A: Este grelhador elétrico requer uma ligação à rede elétrica de 230 V e tem uma potência de 3,6 kW. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento. Recomenda-se a consulta de um electricista qualificado para a instalação.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção deste grelhador profissional?

A: A limpeza regular é crucial para a longevidade do equipamento. Após cada utilização, e com o grelhador frio, utilize uma espátula para remover resíduos maiores e um pano húmido com detergente neutro para limpar a placa nervurada e as superfícies externas. Evite produtos abrasivos que possam danificar o revestimento. Consulte o manual para instruções de manutenção mais detalhadas.

P: Este grelhador inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica?

A: Sim, este equipamento profissional beneficia da garantia legal aplicável, cobrindo defeitos de fabrico. Adicionalmente, oferecemos serviço de assistência técnica especializada, com técnicos qualificados para intervenções rápidas e eficazes, assegurando o bom funcionamento do seu equipamento ao longo do tempo. Contacte-nos para mais detalhes sobre os termos da garantia e assistência.

P: Qual a principal vantagem de um grelhador com placa nervurada para um estabelecimento de restauração?

A: Um grelhador com placa nervurada realça a apresentação dos pratos com as características marcas de grelhado, elevando a experiência gastronómica do cliente. Além disso, facilita o escoamento de gorduras, o que contribui para refeições mais saudáveis e uma limpeza mais eficiente. É um investimento que prima pela versatilidade na confeção e na melhoria da imagem dos alimentos.