

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Elétrico Duplo Profissional 55x30cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.896	Modelo:	UD2522.896
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	32 kg	Dimensões:	560 x 370 x 260 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2522.896

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas do grelhador elétrico duplo e o espaço necessário para a sua instalação? A: O grelhador elétrico duplo tem dimensões de 560x370x260 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, recomendamos um espaço que permita ventilação adequada e acesso fácil para operação e limpeza, considerando as suas dimensões., Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação deste grelhador? A: Este grelhador requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 2+2 kW (totalizando 4 kW). É essencial garantir que a instalação elétrica do local possui a capacidade necessária e uma tomada adequada para suportar esta potência, preferencialmente com um circuito dedicado., Q: Como se deve efetuar a manutenção e limpeza do grelhador para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza deve ser feita regularmente após cada uso, com o equipamento desligado e arrefecido. Utilize um pano húmido e detergente neutro para as superfícies externas. Para as placas, remova os resíduos com uma espátula adequada e limpe com um pano húmido. Evite produtos abrasivos que possam danificar as superfícies. A manutenção preventiva regular é recomendada por um técnico qualificado., Q: Este grelhador elétrico duplo inclui alguma garantia ou suporte técnico? A: Sim, este equipamento beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Para qualquer questão de suporte técnico ou necessidade de assistência, a nossa equipa está disponível para ajudar, encaminhando e acompanhando o processo junto do fabricante, garantindo uma resposta eficaz e atempada.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

grelhador elétrico duplo, grelhador profissional 230V, grelhador com prensa

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14053

Alt Text Imagens

Grelhador Duplo Duas Prensas Ugpd55x30 230v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Grelhador Duplo Duas Prensas Ugpd55x30 230v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Grelhadores/Tostadeira de Placas

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

VTVS7040GRACQE,VTVS7080GRACQE,JUU7063

Uso Profissional - Dicas	<p>Aproveite a dupla prensagem para otimizar o tempo de cocção, grelhando diferentes itens em simultâneo ou usando ambas as prensas para acelerar a preparação de um único tipo de produto em grande volume., Para prolongar a vida útil das placas e garantir a higiene, efetue a limpeza diária com uma espátula de nylon e produtos desengordurantes específicos para superfícies quentes, evitando abrasivos que possam danificar o revestimento., Ajuste a temperatura de cada prensa de forma independente, se aplicável, para permitir a confecção de produtos com diferentes necessidades térmicas, como vegetais grelhados e carnes, sem comprometer a eficiência., Utilize a superfície nervurada para criar marcas de grelhado profissionais, que não só melhoram a apresentação visual dos pratos, como também ajudam a selar os sucos dos alimentos, resultando em maior sabor e suculência.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Gerente de F&B em Cafeterias e Snack-Bares, Comprador Profissional para Redes de Restauração Rápida</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Grelhador duplo com duas prensas superiores nervurado (placa superior e inferior) Aquecimento regular do calor em espiral em toda a superfície da placa.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 560x370x260 mm
 Superfície Útil 550x300 mm
 Peso líquido: 32 kg
 Peso bruto: 33 kg
 Potência: 2+2 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>JUU1941,JUU1940,HRMF6004E,HRMF6004S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Balcões de Snack-Bar e Cafeterias de Grande Afluência: Em ambientes de elevada rotação como snack-bares e cafeterias, este grelhador permite a rápida confecção simultânea de múltiplas tostas mistas, sanduíches quentes ou pregos no pão. As duas prensas independentes duplicam a capacidade de produção, garantindo que os pedidos são processados com agilidade durante os picos de serviço, minimizando tempos de espera e maximizando o rendimento por hora., Cozinhas de Hotel para Pequenos-Almoços e Room Service: Ideal para a preparação de itens de pequeno-almoço como panquecas, ovos estrelados ou bacon grelhado, e para o serviço de quartos onde a rapidez é crucial. A superfície útil de 55x30cm e as placas nervuradas asseguram a consistência na cocção e uma apresentação apelativa, essenciais para manter o padrão de qualidade exigido em hotéis, mesmo sob pressão de múltiplos pedidos., Restaurantes com Serviço de Take-Away e Entregas: Em cozinhas focadas em take-away e entregas, onde a velocidade e a manutenção da temperatura são fatores críticos, este grelhador acelera a confecção de hambúrgueres, wraps ou espetadas. A capacidade de grelhar simultaneamente vários produtos, mantendo a humidade e o sabor, é fundamental para garantir a qualidade final do prato aquando da entrega ao cliente.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Grelhador Elétrico Duplo com Duas Prensas de 55x30cm é uma solução robusta e de alta eficiência energética, projetada para responder às exigências de volume e qualidade na hotelaria, restauração e catering em Portugal. A sua capacidade de aquecimento rápido e uniforme, aliada à funcionalidade de prensagem dupla, otimiza o tempo de confeção e garante resultados consistentes, impactando diretamente a produtividade e a satisfação do cliente em operações de balcão ou cozinha de produção contínua.

Descricao Resumida

Grelhador elétrico duplo com dupla prensa nervurada e superfície útil de 55x30cm. Ideal para uso profissional em restauração, com 230V e 4kW.

Descricao Completa

grelhador elétrico duplo — Grelhador Elétrico – Principais Vantagens

Concebido para o uso intensivo em restaurantes e estabelecimentos de restauração, este grill elétrico duplo oferece uma performance notável na confeção de diversos alimentos. A sua estrutura robusta e as placas nervuradas garantem uma distribuição uniforme do calor, crucial para resultados culinários consistentes e de alta qualidade. A incorporação de duas prensas superiores nervuradas, aliada a uma chapa inferior, facilita a preparação eficiente de grandes volumes de alimentos, tornando-o ideal para balcões de cafetaria, snack-bares e cozinhas profissionais. O aquecimento em espiral assegura que cada ponto da superfície útil atinja a temperatura ideal rapidamente e a mantenha constante, potencializando a sua produtividade diária.

Com um design prático e dimensões compactas, este equipamento é fácil de integrar em qualquer espaço de trabalho, otimizando o fluxo de trabalho e a rentabilidade do seu negócio. A sua operação elétrica simplifica a instalação e garante um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de assados. Este equipamento foi desenvolvido e construído a pensar na durabilidade e resistência, suportando as exigências de um serviço contínuo e com resultados consistentemente profissionais.

Aplicações Profissionais

A dupla plancha elétrica é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cafés, bares, quiosques de comida rápida e cozinhas de hotel. É especialmente indicada para a preparação de tostas mistas, hambúrgueres, sanduíches quentes e carnes grelhadas, onde a rapidez e a eficiência são prioritárias. A sua capacidade de trabalhar com volume permite servir um grande número de clientes durante os períodos de maior afluência.

É também uma escolha excelente para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam de uma grelha potente e fiável para as suas operações diárias. Quer se trate de um chef de cozinha em unidades hoteleiras, um gerente de F&B em cafetarias ou um comprador profissional para redes de restauração rápida, este equipamento demonstra a sua utilidade num amplo leque de cenários, garantindo um desempenho superior e uma grande facilidade de uso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	560 x 370 x 260 mm
Superfície Útil	550 x 300 mm
Peso Líquido	32 kg
Peso Bruto	33 kg
Potência	4 kW (2 + 2 kW)
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas do grelhador elétrico duplo e o espaço necessário para a sua instalação?

A: O grelhador elétrico duplo tem dimensões de 560x370x260 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, recomendamos um espaço que permita ventilação adequada e acesso fácil para operação e limpeza, considerando as suas dimensões.

Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação deste grelhador?

A: Este grelhador requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 2+2 kW (totalizando 4 kW). É essencial garantir que a instalação elétrica do local possui a capacidade necessária e uma tomada adequada para suportar esta potência, preferencialmente com um circuito dedicado.

Q: Como se deve efetuar a manutenção e limpeza do grelhador para garantir a sua durabilidade?

A: A limpeza deve ser feita regularmente após cada uso, com o equipamento desligado e arrefecido. Utilize um pano húmido e detergente neutro para as superfícies externas. Para as placas, remova os resíduos com uma espátula adequada e limpe com um pano húmido. Evite produtos abrasivos que possam danificar as superfícies.

Q: Este grelhador elétrico duplo inclui alguma garantia ou suporte técnico?

A: Sim, este equipamento beneficia de uma garantia padrão do fabricante. Para qualquer questão de suporte técnico ou necessidade de assistência, a nossa equipa está disponível para ajudar, encaminhando e acompanhando o processo junto do fabricante, garantindo uma resposta eficaz e

atempada.

Q: Que tipo de alimentos podem ser preparados neste grelhador e quais os resultados esperados?

A: Este grelhador é ideal para tostas, hambúrgueres, sanduíches quentes, carnes grelhadas e vegetais. Graças às suas placas nervuradas e aquecimento uniforme, obtém-se alimentos com marcas de grelhado atraentes, cozinhados de forma consistente e com todo o sabor preservado.