

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Elétrico Duplo Duas Prensas 55x30cm, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.896	Modelo:	GRELHADOR DUPLO DUAS PRENSAS UGPD55X30 230V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	GRELHADOR DUPLO DUAS PRENSAS UGPD55X30 230V

Descricao Resumida

Grelhador elétrico duplo com duas prensas nervuradas e superfície útil de 550x300 mm. Ideal para uso profissional em hotelaria, 230V e 4kW.

Descricao Completa

Grelhador Elétrico Duplo Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o uso intensivo em ambientes de hotelaria e restauração, este grelhador elétrico duplo oferece uma performance notável na confeitura de diversos alimentos. A sua estrutura robusta e placas nervuradas garantem uma distribuição uniforme do calor, crucial para resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

A incorporação de duas prensas superiores nervuradas facilita a preparação eficiente de grandes volumes de alimentos, tornando-o ideal para balcões de cafetaria, snacks-bares e pequenas cozinhas. O aquecimento em espiral assegura que cada ponto da superfície útil atinja a temperatura ideal rapidamente e a mantenha constante.

Com um design prático e dimensões compactas, este equipamento é fácil de integrar em qualquer espaço de trabalho, otimizando a produtividade e a rentabilidade do seu negócio. A sua operação elétrica simplifica a instalação e garante um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de grelhados.

Aplicações

Este grelhador elétrico é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cafés, bares, quiosques de comida rápida e cozinhas de hotel. É especialmente indicado 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 um equipamento potente e fiável para as suas operações diárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	560 x 370 x 260 mm

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