

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Elétrico Duplo Placas Lisas 3,6 kW 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.544	Modelo:	2800.544
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	14 kg	Dimensões:	570 x 360 x 200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2800.544

Descricao Resumida

Grelhador elétrico duplo de alta performance com placas lisas em ferro fundido. Ideal para cozinhas profissionais, garante cozedura uniforme e rápida.

Descricao Completa

grelhador elétrico duplo — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Este grelhador elétrico duplo é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade na confecção de alimentos. Equipado com placas lisas em ferro fundido de alta qualidade, este equipamento oferece um aquecimento rápido e uniforme, perfeito para uma vasta gama de preparações culinárias, desde carnes a sandes. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Grelhador versátil, adequado para restaurantes, snack-bares, food trucks e cafeterias. A capacidade de grelhar e aquecer simultaneamente diferentes tipos de alimentos, como bifes suculentos, salsichas, ovos, legumes frescos e sandes crocantes, torna-o indispensável. Os termostatos duplos e as placas superiores independentes permitem otimizar o processo de confecção, assegurando resultados perfeitos e uma elevada produtividade.

Características Técnicas

Dimensões	570x360x200 mm
Superfície Útil	480x230 mm
Placa Nervurada	Não
Placa Lisa	Sim
Placas Mistas	Não
Peso Líquido	14 kg
Potência	3,6 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

1. Este grill é adequado para que tipo de alimentos?

É versátil e ideal para grelhar bifés, salsichas, ovos, legumes e sanduíches. A sua superfície lisa em ferro fundido permite uma cozedura precisa e uniforme para diversos pratos.

2. Qual a principal vantagem das placas lisas em ferro fundido?

As placas lisas em ferro fundido garantem uma distribuição de calor excelente e constante, otimizando o processo de grelhar. É perfeito para selar carnes e dourar alimentos de forma homogénea.

3. É fácil controlar a temperatura de cada placa?

Sim, o equipamento dispõe de termostatos duplos e placas superiores independentes. Permite-lhe controlar a temperatura de cada lado separadamente, oferecendo maior flexibilidade de utilização.

4. Como é feita a limpeza e manutenção do grelhador?

O grelhador é fabricado em aço inoxidável e vem com uma gaveta removível para recolha de molhos. Inclui também uma escova de aço inoxidável, facilitando a limpeza diária e mantendo a higiene.

5. Este equipamento é seguro de usar numa cozinha comercial?

Sim, a segurança é uma prioridade, e o equipamento está equipado com termostatos de segurança que protegem contra o sobreaquecimento. As alças isoladas garantem um manuseamento seguro durante a utilização.