

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador Elétrico Duplo Liso Trifásico XBL/2 - 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.544	Modelo:	GRELHADOR DUPLO DE PLACAS LISAS XBL/2 TRIFÁSICO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	GRELHADOR DUPLO DE PLACAS LISAS XBL/2 TRIFÁSICO

Descricao Resumida

Grelhador elétrico duplo com placas lisas em ferro fundido, ideal para cozinhar bifés, ovos e sanduíches. Dimensões 570x360x200 mm, 400V trifásico.

Descricao Completa

Grelhador Elétrico Duplo Liso — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a qualidade da sua cozinha profissional com o nosso grelhador elétrico duplo de placas lisas. Construído para ser robusto e duradouro, este equipamento é ideal para atender às exigências de restaurantes, hotéis e serviços de catering, garantindo um desempenho superior e resultados consistentes em cada utilização.

Com placas elétricas de ferro fundido, este grelhador oferece uma distribuição uniforme do calor, perfeita para uma vasta gama de alimentos. Desde bifés suculentos a legumes frescos, ovos perfeitamente cozinhados e sanduíches tostadas, a versatilidade deste aparelho permite-lhe expandir o seu menu e satisfazer os paladares mais exigentes.

Pensando na sua segurança e na durabilidade do equipamento, este grelhador integra elementos de aquecimento blindados e termostatos duplos para um controlo preciso da temperatura. Os termostatos de segurança protegem contra sobreaquecimento, enquanto a gaveta de recolha de sucos facilita a limpeza e manutenção, mantendo o seu espaço de trabalho impecável.

Aplicações

Este grelhador elétrico duplo é a solução ideal para cozinhas profissionais em restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cafeterias e serviços de catering que procuram um equipamento fiável e eficiente. A sua capacidade de cozinhar diversos alimentos em simultâneo torna-o perfeito para horários de pico, otimizando o tempo de preparação e aumentando a produtividade.

É particularmente adequado para estabelecimentos que oferecem um menu variado, necessitando de uma superfície de cozedura adaptável para grelhar, tostar e aquecer uma ampla gama de ingredientes rapidamente, garantindo sempre a qualidade e o sabor dos pratos servidos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	570x360x200 mm

Característica	Detalhe
Superfície Útil	480x230 mm
Placa Lisa	Sim
Placa Nervurada	Não
Peso Líquido	14 kg
Tensão	400 V (Trifásico)
Material das Placas	Ferro fundido
Estrutura	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostatos duplos independentes
Segurança	Termostatos de segurança, alças isoladas
Acessórios Incluídos	Gaveta para recolha de sucos, escova de aço inoxidável para limpeza