

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador Elétrico Duplo Liso Trifásico XBL/2 - 400V

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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

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