

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador Eléctrico de Placas Duplo Misto 480x230 mm Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.548	Modelo:	GRELHADOR DUPLO DE PLACAS MISTO XBM/2 TRIFASICO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	GRELHADOR DUPLO DE PLACAS MISTO XBM/2 TRIFASICO

Descricao Resumida

Grelhador elétrico de placas duplas mistas, ideal para grelhar carnes, legumes e sanduíches em cozinhas profissionais. Superfície útil de 480x230 mm, 400V.

Descricao Completa

Grelhador Elétrico de Placas — Principais Vantagens

Este grelhador elétrico de placas misto foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, bares e pastelarias. A sua potência e controlo de temperatura independente garantem uma cocção precisa e eficiente para uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes e sanduíches.

A construção robusta em ferro fundido e aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de utilização intensiva. O design intuitivo e os termostatos de segurança integrados garantem uma operação segura e fiável, minimizando riscos e otimizando o fluxo de trabalho.

Com placas superiores independentes, este equipamento permite grelhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, maximizando a produtividade sem comprometer a qualidade. É a solução ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e eficácia na preparação de pratos variados.

Aplicações

Este grelhador de placas é particularmente adequado para restaurantes com menus diversificados, hotéis que servem pequenos-almoços e refeições rápidas, e cafés/bares que oferecem uma seleção de snacks quentes. A sua capacidade de grelhar uma variedade de itens torna-o indispensável em cozinhas com volume médio a alto.

É perfeito para estabelecimentos que necessitam de flexibilidade na preparação, permitindo a cocção de bifes suculentos, salsichas grelhadas, ovos, legumes frescos e sanduíches tostadas, tudo com resultados consistentes e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	570 x 360 x 200 mm

Característica	Detalhe
Superfície Útil	480 x 230 mm
Tipo de Placa	Misto (Lisa e Nervurada)
Peso Líquido	14 kg
Tensão	400 V (Trifásico)
Material das Placas	Ferro fundido
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostato, placas superiores independentes
Segurança	Termostatos de segurança
Acessórios Incluídos	Gaveta para recolha de sucos, escova de aço inoxidável
Pega	Alças isoladas