

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Elétrico de Placas Misto 480x230 mm Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.548	Modelo:	UD2800.548
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	14 kg	Dimensões:	570 x 360 x 200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2800.548

FAQ

Q: Quais são as dimensões necessárias para a instalação deste grelhador elétrico? A: O grelhador elétrico tem dimensões de 570x360x200 mm (largura x profundidade x altura). A superfície útil de cocção é de 480x230 mm. Garanta espaço suficiente para ventilação e operações de limpeza., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento do grelhador? A: Este grelhador elétrico trifásico opera com uma tensão de 400 V. É essencial que a instalação elétrica do local seja compatível com esta voltagem e que o equipamento seja ligado por um profissional qualificado, seguindo as normas de segurança., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do grelhador de placas? A: A limpeza é facilitada pelas placas de ferro fundido e pela gaveta removível para recolha de sucos. Utilize a escova de aço inoxidável fornecida para remover resíduos das placas após cada uso. Limpe o corpo do grelhador com um pano húmido e detergente neutro. Certifique-se de que o equipamento está desligado e frio antes de iniciar a limpeza., Q: Este grelhador inclui termostatos individuais para cada placa? A: Sim, o grelhador está equipado com termostatos duplos independentes para cada placa superior, permitindo o controlo individual da temperatura e, conseqüentemente, a cocção separada de diferentes alimentos de forma otimizada e eficiente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

grelhador elétrico de placas, grelhador profissional trifásico, grelhador misto

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14313

Alt Text Imagens

Grelhador Duplo De Placas Misto Xbm/2 Trifasico

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Grelhador Duplo De Placas Misto Xbm/2 Trifasico

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Grelhadores/Tostadeira de Placas

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

VTVS7040GRACQE,JUU7064,JUU7072

Uso Profissional - Dicas	<p>Realize a cura inicial das placas de ferro fundido com óleo vegetal a alta temperatura para criar uma camada antiaderente natural e prevenir a oxidação., Aproveite a alimentação trifásica para ligar o equipamento apenas 15 minutos antes do serviço, reduzindo o consumo energético sem comprometer a prontidão operacional., Utilize a escova de aço incluída ainda com as placas mornas para remover resíduos carbonizados, preservando a integridade da superfície de contacto., Ajuste os termostatos independentes para criar zonas de calor diferenciadas: uma para selagem rápida e outra para manutenção de temperatura ou finalização de cozedura.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha e Responsáveis de Linha, Gestores de F&B em Unidades Hoteleiras, Proprietários de Cafetarias e Snack-Bars de Volume</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Placas elétricas de ferro fundido, ideais para cozinhar, grelhar e aquecer bifés, salsichas, ovos, legumes e sanduiches.
 Feitas em chapas de aço inoxidável e ferro fundido liso ou com nervuras, estão equipadas com elementos de aquecimento blindados e termostato para controlar a temperatura. Eles são protegidos por termostatos de segurança e fornecidos com uma gaveta para recolher os sucos resultantes da cozedura. As placas quentes são equipadas com alças isoladas e entregues com uma escova de aço inoxidável para limpá-las. Eles têm termostatos duplos e placas superiores independentes para permitir a cozedura separada.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 570x360x200 mm
 Superfície Útil 480x230 mm
 Nervurada N
 Lisa N
 Mistos S
 Peso líquido: 14 kg</p> <p>Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRMF6004S,HRFTE7508SCR,HRFTE7504SCR</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Utilização da placa lisa para a confeção de ovos e bacon enquanto a placa nervurada marca simultaneamente pães e croissants. A independência térmica das placas superiores permite ajustar a pressão e o calor conforme a delicadeza de cada produto, assegurando um buffet sempre repostos., Snack-Bars e Cafetarias de Elevado Tráfego: Preparação acelerada de sanduíches de assinatura e tostas em pão rústico, aproveitando a potência trifásica para manter a temperatura estável mesmo com abertura constante das placas. A configuração mista permite grelhar carnes na zona nervurada e legumes na zona lisa sem contaminação de sabores., Cozinhas de Produção e Room Service: Execução rápida de grelhados ligeiros para pedidos fora de horas, onde a robustez do ferro fundido garante uma selagem profissional (Maillard) em bifés e peixes. A gaveta de recolha de sucos integrada facilita a manutenção da higiene entre pedidos distintos, otimizando o tempo do operador.</p>

Uso Profissional - Introdução

O grelhador elétrico de placas duplo misto é um equipamento de alto rendimento projetado para otimizar o fluxo de trabalho em unidades de restauração com operação contínua. Equipado com alimentação trifásica para uma recuperação térmica ultra-rápida e placas de ferro fundido de elevada inércia, este dispositivo permite a selagem precisa de proteínas e a regeneração de produtos de padaria simultaneamente, garantindo consistência técnica e eficiência energética em ambientes B2B exigentes.

Descrição Resumida

Grelhador elétrico de placas misto para cozinhas profissionais. Superfície de 480x230 mm, ideal para carnes, legumes e sanduíches. 400V.

Descrição Completa

Grelhador Elétrico de Placas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e versátil foi concebido para cozinhas profissionais, bares e pastelarias, garantindo uma confeção precisa e eficiente para uma vasta gama de alimentos. Com controlo de temperatura independente, é ideal para grelhar carnes, peixes, legumes e sanduíches, assegurando a máxima produtividade e qualidade no seu estabelecimento. A sua construção em ferro fundido e aço inoxidável não só confere durabilidade, mas também facilita a limpeza, um aspeto fundamental em ambientes de utilização intensiva. O design intuitivo e os termostatos de segurança integrados promovem uma operação fiável e minimizam riscos, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Pensado para a restauração moderna, este grill é perfeito para restaurantes com ementas diversificadas, hotéis que servem pequenos-almoços e refeições rápidas, e cafés/snack-bares que oferecem uma seleção de petiscos quentes. A capacidade de cozinhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, desde bifes suculentos a ovos e sanduíches tostadas, com placas lisas e nervuradas, torna este equipamento indispensável em cozinhas com volume médio a elevado. É a solução ideal para chefs que procuram flexibilidade e resultados consistentes na preparação de pratos variados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

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

Perguntas Frequentes

Onde pode este grelhador ser utilizado?

Este grelhador elétrico é ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafés, bares e cozinhas industriais, dada a sua capacidade de grelhar diversos alimentos com eficiência e controlo precisos.

Qual o tipo de superfície de confeção que oferece?

O equipamento vem com placas mistas em ferro fundido de alta qualidade, proporcionando superfícies lisas e nervuradas. Esta dualidade permite uma vasta gama de preparações culinárias, desde selar carnes a tostar sanduíches.

A limpeza deste grelhador de placas é simples?

Sim, a sua limpeza é bastante facilitada. A construção em aço inoxidável, a gaveta removível para recolha de sucos e a escova de aço inoxidável incluída tornam a manutenção diária prática e higiénica.

Este grelhador possui controlo de temperatura individual para cada placa?

Sim, o grelhador está equipado com termostatos duplos, permitindo o controlo independente da temperatura para cada placa superior. Esta funcionalidade assegura uma confeção otimizada e eficiente de diferentes alimentos em simultâneo.

Quais os requisitos elétricos para o funcionamento do grelhador?

Este modelo de grill elétrico opera com uma tensão trifásica de 400 V. É crucial que a instalação elétrica do local seja compatível com esta voltagem e que a ligação seja realizada por um

profissional qualificado, em conformidade com as normas de segurança.