

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador de Contacto Elétrico Duplo Profissional 565mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHPG-813	Modelo:	PG-813
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	PG-813
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Grelhador de contacto elétrico duplo para uso profissional, com placas onduladas em ferro fundido e controlo de temperatura preciso.

Descricao Completa

Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade deste grelhador de contacto duplo, concebido especificamente para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e placas em ferro fundido esmaltado, este equipamento assegura uma distribuição de calor uniforme e resultados culinários excepcionais, desde carnes e sanduíches a paninis e vegetais. É a solução ideal para operações de confeção rápida que exigem fiabilidade e qualidade.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes, incluindo restaurantes com serviço de brunch, snack-bares movimentados, cafés e qualquer estabelecimento que necessite de preparar rapidamente uma variedade de alimentos. A sua capacidade de atingir temperaturas ideais em poucos minutos e de as manter constantes garante que o seu negócio pode satisfazer a procura em períodos de pico, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comandos	2 independentes
Potência	3,6 kW
Tensão	230 V
Dimensões da Placa Inferior (CxP)	500 x 240 mm
Dimensões das Placas Superiores (CxP)	2x (204 x 215 mm)
Dimensões Gerais (CxPxA)	565 x 365 x 210 mm
Material da Caixa Exterior	Aço inoxidável
Material das Placas	Ferro fundido esmaltado e ondulado

Característica	Detalhe
Temperatura Máxima	Aproximadamente 300°C
Tabuleiro de Gordura	Amovível em aço inoxidável
Termóstato	Controlo automático e preciso
Pés	Pés de borracha antiderrapantes

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem das placas onduladas?

As placas onduladas conferem um aspeto rústico e apelativo aos alimentos, simulando a cozedura em grelha, o que é ideal para apresentações de pratos mais tradicionais.

Este grelhador é adequado para a preparação de que tipo de alimentos?

É extremamente versátil, perfeito para grelhar carnes, criar sanduíches e paninis estaladiços, ou cozinhar legumes rapidamente e de forma eficaz.

Quão rápido é o aquecimento do equipamento?

Este modelo atinge uma temperatura de trabalho de 205°C em apenas 6 minutos, permitindo um início de serviço ágil e eficiente nas horas de maior movimento.

A limpeza deste aparelho é complicada?

Não, o seu exterior em aço inoxidável e as placas esmaltadas são fáceis de limpar. O tabuleiro amovível para recolha de gorduras simplifica ainda mais a manutenção diária.

Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o controlo totalmente automático do termóstato permite regular a temperatura com exatidão e mantê-la constante, garantindo que os alimentos são cozinhados na perfeição.