

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador de Contacto Elétrico Profissional 29x31x21 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHIEG-811	<b>Modelo:</b>	IEG-811
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	IEG-811
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Grelhador de contacto elétrico profissional com placas nervuradas de ferro fundido. Ideal para carnes, sanduíches e paninis. Fácil de limpar e seguro.

## Descricao Completa

### grelhador elétrico profissional — Grelhador de Contacto — Principais Vantagens

Este equipamento de cozinha é a solução ideal para estabelecimentos que procuram versatilidade e eficiência. Concebido para uso intensivo, permite confeccionar rapidamente carnes, sanduíches, paninis e legumes, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza simplificada, essencial para ambientes de restauração movimentados.

As placas nervuradas de ferro fundido esmaltado concedem aos alimentos um aspeto rústico e apetitoso, enquanto a distribuição uniforme do calor otimiza o processo de cozedura. A segurança do utilizador é uma prioridade, com uma pega que possui isolamento térmico, prevenindo queimaduras durante o manuseamento. A capacidade de atingir temperaturas elevadas em pouco tempo e o controlo preciso do termóstato tornam este aparelho uma mais-valia para qualquer cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Pensado para a restauração rápida, este grelhador elétrico é perfeito para snack-bares, cafés, restaurantes e outros conceitos de hotelaria que necessitem de preparar uma vasta gama de pratos de forma ágil e eficaz. A sua funcionalidade e design compacto permitem que se integre facilmente em diferentes espaços de trabalho, desde cozinhas de hotel a estabelecimentos mais pequenos. É também uma escolha excelente para serviços de catering que exigem equipamentos fiáveis e de fácil transporte.

A versatilidade deste aparelho, aliada à sua capacidade de manter a temperatura constante, permite que os chefes e cozinheiros criem e sirvam pratos diversificados com total confiança, contribuindo para a satisfação do cliente e para a otimização das operações diárias, tornando-o um utensílio indispensável para quem procura agilidade na confeção.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Comandos	1

Característica	Especificação
Potência	1,8 kW
Tensão	230 V
Dimensões da placa inferior	240x240 mm (LxP)
Dimensões da placa superior	204x214 mm (LxP)
Dimensões totais	305x365x210 mm (LxPxA)
Material da caixa	Aço inoxidável
Tipo de placas	Ferro fundido esmaltado e ondulado
Regulação de temperatura	Termóstato automático
Temperatura máxima	Aproximadamente 300°C
Tabuleiro de gordura	Amovível em aço inoxidável

## Perguntas Frequentes

**1. Para que tipo de alimentos é mais adequado este grelhador elétrico?** Este grelhador é extremamente versátil, sendo ideal para cozinhar uma ampla variedade de alimentos, incluindo carnes, sanduíches, paninis e legumes, oferecendo resultados excelentes em todos eles.

**2. Qual a principal vantagem das placas de contacto nervuradas?** As placas nervuradas de ferro fundido esmaltado não só garantem uma distribuição de calor uniforme como também conferem aos alimentos um "look" rústico e profissionalmente grelhado, melhorando a apresentação final dos produtos.

**3. É fácil limpar este equipamento após a utilização?** Sim, a limpeza é simplificada graças à caixa exterior em aço inoxidável e às placas robustas, que podem ser limpas facilmente com um pano ou escova. O tabuleiro de recolha de gordura amovível também facilita a manutenção higiénica do aparelho.

**4. Quanto tempo demora o grelhador a atingir a temperatura ideal de trabalho?** O equipamento atinge uma temperatura de trabalho de 205°C em apenas 6 minutos, demonstrando a sua elevada eficiência e rapidez, crucial para cozinhas com grande afluxo de clientes e ritmo de trabalho intenso.

**5. Este aparelho é seguro para o manuseamento diário por qualquer colaborador?** Sim, a segurança é garantida pela pega revestida com plástico isolante térmico, que protege o utilizador de queimaduras, permitindo um manuseamento confortável e seguro em todas as operações.