

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cobertura de Vidro para Grelha de Salsichas Profissional 470x401mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE268612	Modelo:	HE268612
Marca:	HENDI	EAN:	8711369268612

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE268612
EAN	8711369268612

Descricao Resumida

Reduza o consumo elétrico em 20% e o tempo de confecção em 15% com esta cobertura de vidro para grelhas de salsichas (470x401x250mm).

Descricao Completa

Otimize a eficiência do seu serviço de grelhados com a cobertura de vidro robusta, concebida para reter calor e acelerar a confecção de salsichas em grelhadores de rolos profissionais. Esta solução inteligente permite uma poupança energética de até 20% e reduz o tempo de preparação em 15%, essencial para o dinamismo de um snack-bar ou food truck.

cobertura grelhador salsichas — Cobertura de Vidro Grelha Salsichas — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	470 x 401 x 250 mm
Peso Líquido	4,58 kg
Material do Vidro	3 elementos de 4 mm de espessura
Estrutura	Aço inoxidável
Fixação	4 elementos de plástico resistente a altas temperaturas
Compatibilidade	Grelhas de rolo de salsichas com orifícios nas estruturas

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou food truck que busca otimização, esta cobertura é ideal para acelerar o serviço durante o rush, garantindo salsichas sempre quentes e prontas. Também beneficia cantinas e cafeterias com serviço de take-away, onde a rapidez na confecção e a visibilidade do produto são cruciais para a satisfação do cliente e a rotação de stock eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta cobertura de vidro distingue-se pela sua capacidade de criar um microclima aquecido sobre as salsichas, minimizando a perda de calor e concentrando a energia de aquecimento. Construída com três elementos de vidro de 4mm e estrutura em aço inoxidável, oferece durabilidade e higiene, respeitando as exigências de uma cozinha profissional e facilitando a visualização dos produtos para o cliente.

Perguntas Frequentes

Como a cobertura de vidro contribui para a poupança energética?

A cobertura cria um ambiente fechado que retém o calor gerado pela grelha, reduzindo a dispersão de energia para o exterior. Este isolamento térmico permite que o equipamento utilize menos eletricidade para manter a temperatura ideal, resultando numa poupança de até 20% no consumo energético.

Esta cobertura é universal ou compatível com grelhas específicas?

É crucial notar que esta cobertura foi concebida para encaixar apenas em novas grelhas de rolo de salsichas que possuam orifícios nas suas estruturas, permitindo uma montagem segura e estável. Recomendamos verificar a compatibilidade do seu equipamento antes da aquisição para garantir o encaixe perfeito.

Qual a capacidade máxima em termos de altura de produto sob a cobertura?

A cobertura de vidro tem uma altura máxima de entrada de 250 mm. Esta dimensão foi pensada para acomodar uma variedade de salsichas e outros produtos que se podem grelhar em rolos, assegurando espaço suficiente para a confeção eficiente e a manipulação dos alimentos.

Como devo proceder à limpeza e manutenção da cobertura?

A limpeza deve ser feita com um pano macio e detergente neutro, evitando produtos abrasivos que possam riscar o vidro ou danificar a estrutura em aço inoxidável. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, permitindo manter os padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais com mínimo esforço. ?

Quais os materiais de construção que garantem a durabilidade do produto?

A cobertura é construída com três elementos de vidro de 4 mm de espessura, suportados por uma robusta estrutura em aço inoxidável. Os elementos de fixação são feitos de plástico resistente a altas temperaturas, assegurando a estabilidade e longevidade do acessório mesmo sob uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes.