

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

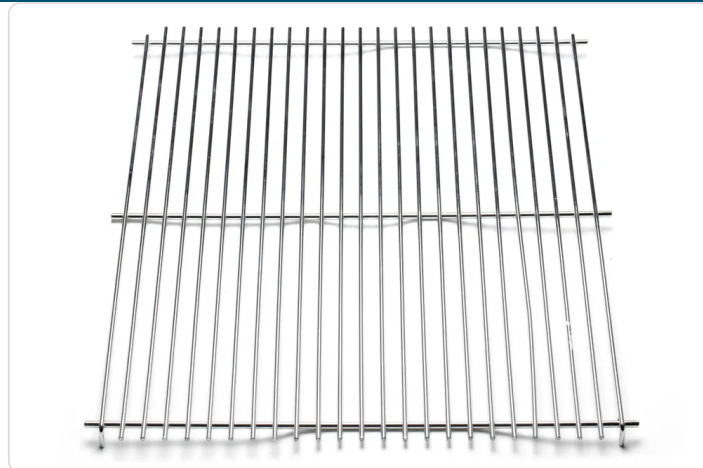


Grelha superior para grelhador profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE154632	Modelo:	HE154632
Marca:	HENDI	EAN:	8711369154632

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE154632
EAN	8711369154632

Descricao Resumida

Grelha superior robusta, projetada para grelhadores profissionais em cozinhas de restauração e hotelaria. Garante durabilidade e um desempenho de confeção consistente. Peso líquido de 2,73 kg.

Descricao Completa

Esta grelha superior é um componente essencial para a manutenção e otimização de grelhadores profissionais, garantindo uma superfície de cozedura robusta e eficaz para diversos alimentos em ambientes de restauração e hotelaria.

grelha superior Grill-master — Grelha Superior — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Peso Líquido	2,73 kg

Aplicações Profissionais

Esta grelha superior é ideal para a substituição ou manutenção em grelhadores utilizados em cozinhas profissionais de alta intensidade. É adequada para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, churrasqueiras e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que dependem de equipamentos robustos e duradouros para o seu dia a dia.

Grelha — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construída para suportar o uso contínuo e as altas temperaturas típicas de uma cozinha profissional.
- **Manutenção Simplificada:** Facilita a limpeza e a substituição, prolongando a vida útil do seu equipamento de confeção.
- **Compatibilidade:** Projetada para encaixar perfeitamente em modelos específicos de grelhadores, assegurando um funcionamento otimizado.
- **Desempenho Consistente:** Contribui para uma distribuição uniforme do calor, essencial para resultados de confeção consistentes.

Esta grelha superior é compatível com qualquer grelhador profissional?

Esta grelha é projetada para ser compatível com modelos específicos de grelhadores. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o manual do seu equipamento ou contactar o

nosso apoio técnico.

Qual a durabilidade esperada desta grelha em uso intensivo?

Fabricada com materiais resistentes, esta grelha superior foi concebida para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais, oferecendo uma longa vida útil com a manutenção adequada.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta grelha?

A limpeza é simples e deve ser feita regularmente após cada uso, utilizando os produtos de limpeza adequados para equipamentos de confeitaria. A sua construção facilita a remoção de resíduos.

É fácil substituir uma grelha antiga por esta nova?

Sim, a substituição é geralmente direta. Esta grelha foi desenhada para um encaixe preciso nos modelos compatíveis, permitindo uma instalação rápida e sem complicações.

Quando devo considerar a substituição da grelha do meu grelhador?

A substituição é aconselhada quando a grelha existente mostra sinais de desgaste excessivo, deformação, ou quando a sua superfície já não permite uma confeitaria higiênica e eficiente dos alimentos.