

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



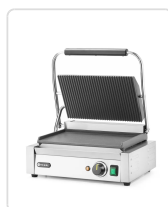
Hotelequip.pt

Grelha de Contacto Panini Elétrica 2200W - Placa Mista

Informacoes do Produto

SKU:	HE263662	Modelo:	HE263662
Marca:	HENDI	EAN:	8711369263662

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE263662
EAN	8711369263662

Descricao Resumida

Grelha de contacto elétrica 2200W com superfície mista (superior canelada, inferior lisa), ideal para tostar e grelhar rapidamente em cozinhas profissionais. Termóstato 0-300°C.

Descricao Completa

Esta grelha de contacto elétrica de 2200W foi projetada para aquecimento rápido e eficiente, ideal para tostar pão, grelhar carnes e legumes em ambientes profissionais. A sua superfície mista oferece versatilidade.

Grelha de contacto Panini — Grelha de Contacto — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	2200 W
Tensão	230 V
Superfície de Grelhar	340 x 230 mm
Tipo de Placa	Superior canelada, inferior lisa
Material das Grelhas	Ferro fundido esmaltado
Material da Caixa	Aço inoxidável 18/10
Regulação de Temperatura	Termóstato contínuo 0°C a 300°C
Dimensões (LPA)	430 x 370 x 210 mm (fechada)

Altura Máxima (aberta)	514 mm
Peso Líquido	17,78 Kg
Comprimento do Cabo	1,7 m

Aplicações Profissionais

Esta grelha de contacto é uma solução robusta para estabelecimentos com volume de serviço elevado, como snack-bares, cafés com cozinha, hamburgarias, roulotes e food trucks. É igualmente adequada para tascas, pastelarias com confeitaria e restaurantes de bairro que necessitem de aquecer ou grelhar rapidamente pão, carnes, salsichas e legumes, otimizando o tempo de preparação e o serviço ao cliente.

Grelha de Contacto — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido:** Elementos de alta potência garantem um aquecimento célere das grelhas, otimizando o tempo de serviço.
- **Durabilidade e Higiene:** Caixa em aço inoxidável 18/10 e grelhas em ferro fundido esmaltado, fáceis de limpar e manter, asseguram uma longa vida útil.
- **Versatilidade de Confeitaria:** A combinação de superfície superior canelada e inferior lisa permite grelhar uma vasta gama de alimentos, desde paninis a pedaços de carne.
- **Controlo Preciso:** Termóstato com regulação contínua de 0°C a 300°C para adaptação a diferentes necessidades de confeitaria.
- **Segurança e Estabilidade:** Pés de borracha minimizam movimentos acidentais e aberturas de ventilação protegem contra o sobreaquecimento.