

# 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



## Grelha de Contacto Panini Elétrica 2200W - Placa Mista

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE263662	<b>Modelo:</b>	HE263662
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369263662

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE263662
<b>EAN</b>	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
<b>Potência</b>	2200 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Superfície de Grelhar</b>	340 x 230 mm
<b>Tipo de Placa</b>	Superior canelada, inferior lisa
<b>Material das Grelhas</b>	Ferro fundido esmaltado
<b>Material da Caixa</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Regulação de Temperatura</b>	Termóstato contínuo 0°C a 300°C
<b>Dimensões (LPA)</b>	430 x 370 x 210 mm (fechada)

<b>Altura Máxima (aberta)</b>	514 mm
<b>Peso Líquido</b>	17,78 Kg
<b>Comprimento do Cabo</b>	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.