

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador de Contacto Elétrico Canelado 220x230mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE263501 | Modelo: | HE263501 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369263501 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE263501 |
| EAN | 8711369263501 |

Descricao Resumida

Grelhador de contacto elétrico com placas caneladas em ferro fundido esmaltado (220x230mm). Ideal para tostas, carnes e legumes. Temperatura ajustável 0-300°C. Construção robusta em inox.

Descricao Completa

Este grelhador de contacto elétrico, com placas caneladas em ferro fundido esmaltado, oferece uma superfície de grelhar de 220x230mm, ideal para aquecimento rápido e uniforme em cozinhas profissionais.

Grelha de Contacto — Grelhador de Contacto — Características Técnicas

| | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| Superfície de Grelhar | 220 x 230 mm |
| Material das Grelhas | Ferro fundido esmaltado, canelado |
| Material da Caixa | Aço inoxidável 18/10 |
| Potência | 1800 W |
| Voltagem | 230 V |
| Gama de Temperatura | 0°C a 300°C (termostato contínuo) |
| Comprimento do Cabo | 1,7 m |
| Dimensões (L x P x A) | 310 x 370 x 210 mm |
| Peso Líquido | 13,1 Kg |

Grelhador de Contacto — Aplicações Profissionais

Este grelhador de contacto é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos em Portugal, como snack-bares, hamburgarias, roulotes e food trucks, onde a rapidez na preparação de tostas, sandes quentes, bifanas e pequenas porções de carne é essencial. É igualmente útil em cafés com serviço de refeições ligeiras e cantinas para aquecer ou grelhar alimentos de forma eficiente.

Grelhador de Contacto — Principais Vantagens

As placas em ferro fundido esmaltado garantem uma distribuição de calor homogénea e são fáceis de limpar, prolongando a vida útil do equipamento. A regulação contínua da temperatura até 300°C permite adaptar o grelhador a diferentes tipos de alimentos, desde tostas a carnes. A construção robusta em aço inoxidável 18/10 assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo, enquanto o tabuleiro de recolha de pingos removível simplifica a manutenção diária.

Qual a dimensão da superfície de grelhar?

A superfície de grelhar deste equipamento mede 220 x 230 mm, ideal para porções individuais ou pequenas quantidades.

Qual a gama de temperatura que este grelhador atinge?

O grelhador permite uma regulação contínua da temperatura, através de termóstato, de 0°C até um máximo de 300°C.

O equipamento é fácil de limpar?

Sim, as grelhas em ferro fundido esmaltado são fáceis de limpar e o tabuleiro de recolha de pingos é removível, simplificando a manutenção diária. Inclui uma escova de limpeza.

Qual a potência e voltagem necessárias para este grelhador?

Este grelhador de contacto opera com uma potência de 1800 W e requer uma ligação elétrica de 230 V.

Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

É perfeito para grelhar e aquecer pão, tostas, sandes, pedaços de carne, salsichas, legumes e outros alimentos que necessitem de contacto direto com calor.