

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Grelhador Elétrico Canelado 2400W para Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE203170	<b>Modelo:</b>	HE203170
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369203170

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
--------------	-------

<b>Modelo</b>	HE203170
<b>EAN</b>	8711369203170

## Descricao Resumida

Grelhador elétrico canelado de 2400W com superfície de cromagem dura para grelhar carnes e vegetais. Inclui termóstato ajustável, tabuleiro escorredor e proteção anti-salpícos.

## Descricao Completa

Este grelhador elétrico canelado de 2400W oferece uma superfície de confecção robusta e durável, ideal para grelhar carnes, peixe e vegetais com as marcas distintivas de grelhado.

### Grelhador canelado elétrico — Grelhador Elétrico — Características Técnicas

<b>Potência</b>	2400 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	550 x 435 x 245 mm
<b>Área de Grelhar</b>	518 x 328 mm
<b>Superfície</b>	Totalmente canelada, cromagem dura (9 mm)
<b>Temperatura Ajustável</b>	Até 300 °C
<b>Peso Líquido</b>	21,19 Kg
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Proteção</b>	Contra sobreaquecimento
<b>Tabuleiro</b>	Escorredor removível
<b>Barreira</b>	Anti-salpícos alta

## Aplicações Profissionais

Este grelhador elétrico é uma solução eficiente para cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bares, hamburgarias, food trucks, roulotes, tascas e cafés com serviço de refeições. É ideal para grelhar carnes, peixe, vegetais e sanduíches, garantindo um acabamento com as marcas de grelhado tradicionais. A sua robustez permite também a utilização em cantinas empresariais ou restaurantes de bairro que necessitem de um equipamento fiável para confeção contínua.

## Grelhador Canelado — Principais Vantagens

- A superfície de cromagem dura de 9 mm proporciona excelente durabilidade e facilita a limpeza após cada utilização.
- O termóstato ajustável até 300 °C permite um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de alimentos.
- A barreira anti-salpicos alta e o tabuleiro escorredor removível contribuem para uma operação mais limpa e segura.
- A estrutura em aço inoxidável garante resistência à corrosão e uma longa vida útil do equipamento.
- Adequado para utilização contínua, suportando as exigências de um serviço profissional intenso.

### Como é feita a limpeza da superfície canelada?

A superfície de cromagem dura e totalmente canelada facilita a limpeza. Recomenda-se raspar os resíduos com uma espátula adequada enquanto a placa ainda está quente e, após arrefecer, limpar com um pano húmido e detergente suave. O tabuleiro escorredor é removível para uma higienização completa.

### Este grelhador é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, este grelhador foi concebido para uma utilização contínua, sendo robusto e fiável para as exigências de um serviço intenso em restaurantes, snack-bares e outras cozinhas profissionais.

### Qual a temperatura máxima que o grelhador atinge?

O termóstato deste grelhador permite um ajuste contínuo da temperatura até um máximo de 300 °C, oferecendo versatilidade para grelhar diversos tipos de alimentos.

**Posso grelhar diferentes tipos de alimentos, como carnes e vegetais?**

Sim, a superfície canelada é ideal para grelhar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes vermelhas, aves, peixe, marisco e vegetais, conferindo-lhes as marcas de grelhado características e um sabor autêntico.

**Este grelhador necessita de montagem?**

Não, este grelhador é fornecido montado e pronto a instalar. Basta ligá-lo à corrente elétrica para iniciar a sua operação na sua cozinha profissional.