

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador Eléctrico Bancada 1/2 Liso 1/2 Canelado 2400W

Informacoes do Produto

SKU:	HE203156	Modelo:	HE203156
Marca:	HENDI	EAN:	8711369203156

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	HE203156
EAN	8711369203156

Descricao Resumida

Grelhador elétrico de bancada com superfície de confeitaria mista (1/2 lisa, 1/2 canelada) e 2400W de potência. Ideal para cozinhas profissionais com espaço reduzido. Fácil limpeza.

Descricao Completa

Este grelhador elétrico de bancada combina uma superfície de confeitaria mista, com metade lisa e metade canelada, ideal para otimizar a preparação de diversos alimentos em cozinhas profissionais com espaço limitado.

Fry-Top elétrico misto — fry-top elétrico profissional — Grelhador Elétrico — Características Técnicas

Tipo	Grelhador Elétrico de Bancada
Superfície de Grelhar	1/2 Lisa, 1/2 Canelada
Dimensões Superfície	518 x 328 mm
Material Estrutura	Aço Inoxidável
Material Superfície	Cromagem Dura (Placa de 9 mm)
Potência	2400 W
Tensão	230 V
Controlo Temperatura	Termóstato ajustável até 300 °C
Segurança	Proteção contra sobreaquecimento

Funcionalidades	Tabuleiro escorredor removível, Barreira antisalpicos, Pés antiderrapantes
Dimensões (LxPxA)	550 x 435 x 245 mm
Peso Líquido	20,98 kg

Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, tascas e restaurantes de bairro que necessitam de um equipamento compacto e eficiente para grelhar diversos alimentos.

Grelhador Bancada — Principais Vantagens

A superfície mista (1/2 lisa e 1/2 canelada) oferece flexibilidade para grelhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente. A cromagem dura da placa de 9 mm e o tabuleiro escorredor removível garantem uma limpeza rápida e eficiente. O controlo de temperatura preciso até 300 °C e a proteção contra sobreaquecimento asseguram segurança e resultados consistentes. Construído em aço inoxidável, é robusto e adequado para uso contínuo em ambientes exigentes.

Qual a diferença entre a superfície lisa e canelada neste grelhador?

A superfície lisa é ideal para alimentos delicados como ovos, panquecas ou legumes, enquanto a superfície canelada é perfeita para carnes, peixe e hambúrgueres, criando as marcas de grelhado características e ajudando a escoar a gordura.

Este grelhador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este grelhador foi concebido para utilização contínua em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e desempenho fiável mesmo em períodos de maior afluxo.

Como é feita a limpeza da superfície de grelhar?

A superfície com cromagem dura facilita a limpeza. Além disso, o equipamento inclui um tabuleiro escorredor removível e uma barreira antisalpicos alta, que simplificam a manutenção e higiene diária.

?

Quais as dimensões exatas deste grelhador de bancada?

?

Este grelhador tem dimensões de 550 mm de largura, 435 mm de profundidade e 245 mm de altura, sendo compacto e adequado para instalação em bancadas com espaço limitado.

Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

Sim, o termóstato é continuamente ajustável até 300 °C, permitindo um controlo preciso da temperatura para cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde legumes a carnes, com resultados ótimos.