

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



Grelha de Contacto Dupla Canelada Elétrica 3600W - 570x395mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE263709	Modelo:	HE263709
Marca:	HENDI	EAN:	8711369263709

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE263709
EAN	8711369263709

Descricao Resumida

Grelha de contacto dupla elétrica com superfícies caneladas para grelhar pão, carne e legumes. Potência de 3600W e termóstatos independentes para controlo preciso.

Descricao Completa

Esta grelha de contacto dupla, com superfícies caneladas superior e inferior, oferece 3600W de potência para aquecimento rápido e eficiente em cozinhas profissionais.

Grelhador de Contacto Duplo — grelha de contacto dupla — Grelha de Contacto — Características Técnicas

Potência	3600 W
Tensão	230 V
Dimensões (LPA)	570 x 395 x 510 mm
Superfície de Grelhar Inferior	475 x 230 mm
Material da Caixa	Aço inoxidável 18/10
Material das Grelhas	Ferro fundido esmaltado
Faixa de Temperatura	0°C a 300°C
Peso Líquido	24,11 Kg
Cabo de Alimentação	1,7 m
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta grelha de contacto é ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço, como snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, tascas e restaurantes de bairro. Permite grelhar e aquecer rapidamente pão, carne, salsichas e legumes, otimizando o tempo de preparação.

Grelha de Contacto — Principais Vantagens

- Termóstatos de ajuste independente para controlo preciso da temperatura em cada superfície.
- Elementos de aquecimento de alta potência que garantem um aquecimento rápido e uniforme.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado, fáceis de limpar e manter, garantindo durabilidade.
- Caixa em aço inoxidável 18/10 para robustez e longa vida útil em ambientes profissionais.
- Tabuleiro de recolha de pingos removível e rebordos traseiros/laterais para facilitar a limpeza.
- Mecanismo de mola para bloquear a grelha superior em qualquer posição, adaptando-se a diferentes espessuras de alimentos.
- Pés de borracha para estabilidade e aberturas de ventilação para proteção contra sobreaquecimento.