

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



Hotelequip.pt

Grelha de Contacto Elétrica 1800W - Placas Canelada/Lisa

Informacoes do Produto

SKU:	HE263600	Modelo:	HE263600
Marca:	HENDI	EAN:	8711369263600

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE263600
EAN	8711369263600

Descricao Resumida

Grelha de contacto elétrica com placas em ferro fundido esmaltado, superior canelada e inferior lisa. Ideal para tostar pão, grelhar carnes e legumes com controlo de temperatura até 300°C.

Descricao Completa

Esta grelha de contacto elétrica é ideal para aquecimento rápido e eficiente de diversos alimentos, combinando uma placa superior canelada com uma inferior lisa para versatilidade em cozinhas profissionais.

Grelha de Contacto — Características Técnicas

Potência	1800 W
Tensão	230 V
Dimensões (LPA)	310 x 370 x 210 mm
Altura Máxima (Aberta)	510 mm
Superfície de Grelhar	220 x 230 mm
Temperatura	0°C a 300°C
Peso Líquido	13,33 kg
Material da Caixa	Aço inoxidável 18/10
Material das Grelhas	Ferro fundido esmaltado

Comprimento do Cabo	1,7 m
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta grelha de contacto é uma solução robusta para estabelecimentos que necessitam de aquecimento e grelhados rápidos. É ideal para hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes, food trucks, cafés com cozinha e pastelarias que servem refeições ligeiras. Permite preparar tostas, sanduíches quentes, pedaços de carne, salsichas e legumes de forma eficiente, adaptando-se a cozinhas profissionais com espaço limitado.

Grelha de Contacto — Principais Vantagens

- Aquecimento rápido e uniforme devido aos elementos de alta potência.
- Controlo de temperatura contínuo (0°C a 300°C) para precisão na confeção.
- Grelhas em ferro fundido esmaltado que facilitam a limpeza e manutenção.
- Construção durável em aço inoxidável 18/10 para uso intensivo.
- Mecanismo de mola que permite fixar a grelha superior em várias posições.
- Tabuleiro de recolha de pingos removível e pés de borracha para estabilidade e higiene.

Qual a temperatura máxima de operação desta grelha?

A grelha de contacto permite regular a temperatura de forma contínua, utilizando o termóstato, de 0°C até um máximo de 300°C.

É fácil de limpar e manter?

Sim, as grelhas são em ferro fundido esmaltado, o que as torna fáceis de limpar. Inclui ainda um tabuleiro de recolha de pingos removível e uma escova de limpeza para facilitar a manutenção diária.

Que tipo de alimentos posso preparar nesta grelha?

É versátil para grelhar e aquecer uma vasta gama de alimentos, incluindo pão, tostas, sanduíches, pedaços de carne, salsichas, hambúrgueres e diversos legumes.

Qual o material das placas de grelhar?

As placas de grelhar são fabricadas em ferro fundido esmaltado, um material que garante uma excelente distribuição de calor e durabilidade, além de ser fácil de limpar.

A grelha superior pode ser fixada em diferentes posições?

Sim, a grelha superior está equipada com um mecanismo de mola que permite levantá-la e bloqueá-la em qualquer posição desejada, facilitando a colocação e remoção dos alimentos.