

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador de Contacto Eléctrico Multifuncional

Informações do Produto

SKU:	UD5200.152	Modelo:	5200.152
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	68 kg	Dimensões:	400 x 810 x 500 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	5200.152

Descrição Resumida

Grelhador de contacto eléctrico multifuncional com placas em aço e controlo termostático independente para resultados perfeitos.

Descrição Completa

Multigrelhador – Principais Vantagens

Este versátil grelhador de contacto foi concebido para otimizar a sua cozinha profissional. Com placas robustas em aço e controlo termostático independente, permite uma confeção precisa e eficiente de uma vasta gama de alimentos. A sua superfície antiaderente, revestida com Teflon na

placa superior, garante uma limpeza fácil e resultados impecáveis em cada utilização. É a solução ideal para estabelecimentos que procuram flexibilidade e alto desempenho, seja em restaurantes, cafés, ou snack-bares.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para uma utilização intensiva em cozinhas profissionais. Graças à sua função de chapa de grelhar, pode preparar carnes, peixes, vegetais e sanduíches com perfeição. A capacidade de operar apenas com a placa inferior oferece grande adaptabilidade, transformando-o num potente griddle. Torna-se indispensável em unidades de restauração que exigem rapidez, eficiência e pratos de qualidade superior, elevando a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Valor
Placas	Inferior e superior em aço
Revestimento placa superior	Película de Teflon antiaderente
Controlo termostático	Separado para cada placa
Temperatura máxima (superior)	250 °C
Temperatura máxima (inferior)	300 °C
Função grelha	Sim (placa superior desligada)
Dimensões	400x810x500 mm
Potência	6 kW
Peso	68 kg

Perguntas Frequentes

1. Este grelhador de contacto é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento versátil para grelhar e tostar variados alimentos com eficiência.

2. Qual a principal vantagem do revestimento de Teflon na placa superior?

O revestimento de Teflon na placa superior oferece uma superfície antiaderente, minimizando a aderência dos alimentos e facilitando significativamente a limpeza após a utilização.

3. É possível utilizar este equipamento apenas como uma chapa?

Sim, este grelhador permite que a placa superior seja desligada, transformando-o numa chapa

potente e eficiente para preparar uma diversidade de pratos.

4. Qual a temperatura máxima que as placas atingem?

A placa superior alcança uma temperatura máxima de 250 °C, enquanto a placa inferior pode chegar aos 300 °C, proporcionando versatilidade na confeção.

5. As placas possuem controlo de temperatura independente?

Sim, ambas as placas superior e inferior dispõem de controlo termostático separado, assegurando a temperatura ideal para cada tipo de alimento a ser preparado.