

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Grelhador de Contacto Duplo Elétrico 800x800mm

### Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.154	Modelo:	5200.154
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 800 x 500 cm

### Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5200.154

### Descricao Resumida

Grelhador de contacto duplo com placas de aço e revestimento antiaderente. Controlo termostático separado e potência de 2x6 kW para alta performance.

### Descricao Completa

#### Grelhador de Contacto — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração com elevada procura, este versátil equipamento é uma solução de topo para confeccionar uma vasta gama de alimentos. Com superfícies de cocção antiaderentes e controlo de temperatura independente para cada placa, garante resultados perfeitos

e personalizáveis em cada utilização. O seu design robusto assegura durabilidade e uma limpeza simplificada, ideal para ritmos de trabalho intensos.

## Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, snack-bares e cafetarias que necessitam de um desempenho consistente e uma utilização flexível. Pode ser utilizado para grelhar carnes, peixe e vegetais, ou como uma chapa de alto rendimento para preparar paninis e tostas. A capacidade de desligar a placa superior transforma-o numa prática chapa para bases largas, respondendo a diversas necessidades culinárias.

## Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	800x800x500
Potência (kW)	2x6
Peso Líquido (kg)	130
Material das Placas	Aço
Revestimento da Placa Superior	Teflon antiaderente
Controlo de Temperatura	Termostático separado p/ placa superior e inferior
Temp. Máxima Placa Superior	250 °C
Temp. Máxima Placa Inferior	300 °C
Função Grelha	Sim (com placa superior desligada)

## Perguntas Frequentes

### Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

Sim, este grelhador profissional é altamente versátil. É perfeito para grelhar carnes, peixe, vegetais e até para preparar pratos como paninis e tostas, oferecendo flexibilidade para a sua ementa.

### As placas são fáceis de limpar após a utilização?

Sim, a placa superior possui um revestimento de Teflon antiaderente, o que facilita significativamente a remoção de resíduos alimentares. Recomenda-se a limpeza regular para manter a eficiência.

### Consigo controlar a temperatura de cada placa individualmente?

Com certeza. O equipamento dispõe de controlo termostático separado para as placas superior e inferior, permitindo-lhe ajustar as temperaturas de forma independente para uma cocção precisa.

**Qual a potência total deste equipamento?**

Este aparelho tem uma potência combinada de 2x6 kW, garantindo um aquecimento rápido e uma manutenção eficiente da temperatura durante todo o período de funcionamento.

**É possível utilizar este equipamento apenas como uma chapa?**

Sim, a sua funcionalidade única permite desligar a placa superior, transformando-o num potente chapa. Esta característica é ideal para bases largas ou para preparar pratos que não necessitem de contacto superior.