

# 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 Vitrocerâmica Liso Elétrico 2.5kW

### Informações do Produto

SKU:	UD2107.652	Modelo:	2107.652
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	10 kg	Dimensões:	398 x 654 x 128 cm

### Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2107.652

### Descrição Resumida

Grelhador vitrocerâmico elétrico de 2.5kW com superfície lisa e sistema de cozedura SHB™ PLUS para aquecimento rápido e uniforme em 280x440mm.

### Descrição Completa

#### Grelhador Vitrocerâmico — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade do grelhador vitrocerâmico liso, uma solução de cozinha profissional que eleva a qualidade da confeção. Este equipamento de elevado desempenho é ideal para otimizar os tempos de preparação, permitindo uma cozedura rápida e uniforme de uma vasta

gama de alimentos, desde carnes e peixes até vegetais e sanduíches. A superfície antiaderente assegura que os alimentos não colam, facilitando a limpeza e manutenção, enquanto a sua baixa porosidade impede a absorção de odores e sabores, garantindo a higiene e a pureza de cada prato.

## Aplicações Profissionais

---

Concebido para ambientes de restauração rápida, cafeterias, e cozinhas com elevado volume de produção, este aparelho de cozedura é uma mais-valia. A sua adaptabilidade permite confeccionar simultaneamente múltiplos tipos de alimentos, desde tostas crocantes a carnes perfeitamente seladas. A tecnologia avançada SHB™ PLUS proporciona aquecimento combinado por contacto e infravermelhos, resultando em um tempo de pré-aquecimento até 60% mais rápido. Isso não só aumenta a produtividade da sua equipa, mas também reduz o consumo de energia, contribuindo para uma operação mais sustentável e rentável.

## Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Vitrocerâmica lisa
Sistema de Cozedura	Contacto e infravermelhos (tecnologia SHB™ PLUS)
Dimensões (AxLxP)	398 x 654 x 128 mm
Superfície Útil	280 x 440 mm
Potência	2,5 kW
Tensão	230 V
Temperatura Máxima	400 °C
Peso Líquido	10 kg
Peso Bruto	12 kg

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Que tipo de alimentos posso confeccionar neste grelhador?

Pode confeccionar uma ampla variedade de alimentos, incluindo torradas, sanduíches, carnes, peixes, legumes e ovos, graças à sua superfície lisa e tecnologia de aquecimento versátil.

### 2. Qual é a principal vantagem da tecnologia SHB™ PLUS?

A tecnologia SHB™ PLUS oferece aquecimento combinado por contacto e infravermelhos, o que resulta numa redução de até 60% no tempo de pré-aquecimento e numa cozedura mais eficiente e uniforme.

### **3. É fácil de limpar?**

Sim, a superfície vitrocerâmica lisa é antiaderente e não porosa, tornando-a muito fácil de limpar. Essencialmente, evita que odores e sabores se infiltrem, garantindo a higiene ideal.

### **4. Qual a temperatura máxima que o grelhador atinge?**

Este grelhador vitrocerâmico alcança uma temperatura máxima de 400 °C, o que permite cozinhar rapidamente e selar os alimentos com perfeição.

### **5. Este equipamento é adequado para uso profissional contínuo?**

Absolutamente. Foi projetado para uso profissional intensivo em restaurantes, bares e estabelecimentos de hotelaria, garantindo durabilidade e alta performance.