

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: 24/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador de Contacto Duplo Elétrico Vitrocerâmico 5kW

Informações do Produto

SKU:	UD2107.654	Modelo:	2107.654
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	17 kg	Dimensões:	693 x 654 x 129 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2107.654

Descrição Resumida

Grelhador de contacto elétrico duplo para uso profissional, com placas vitrocerâmicas lisas e tecnologia SHB™ PLUS para cozedura eficiente.

Descrição Completa

Grelhador Duplo — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional, com dupla placa vitrocerâmica lisa, é uma solução de cozedura por contacto que se destaca pela sua versatilidade e eficiência. Ideal para cozinhas que necessitam de um desempenho rápido e de alta qualidade, permite preparar uma vasta gama de

alimentos, desde torradas e sanduíches a carnes, peixes, legumes e ovos. A tecnologia SHB™ PLUS assegura um aquecimento combinado e uniforme, garantindo resultados culinários superiores em diversos ambientes profissionais.

Com um sistema de aquecimento avançado, este grelhador otimiza o tempo de pré-aquecimento em até 60%, traduzindo-se numa maior produtividade e poupança energética para o seu negócio. A superfície de vitrocerâmica antiaderente, não porosa e impermeável a odores e sabores, facilita a limpeza e manutenção, garantindo a higiene e a longevidade do aparelho. É a escolha adequada para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade das suas preparações e a eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

A adaptabilidade deste aparelho torna-o ideal para diversos tipos de estabelecimentos comerciais. Em restaurantes, a dupla superfície permite um serviço de pratos quentes mais dinâmico e eficiente, enquanto em cafetarias acelera a preparação de sanduíches e pequenas refeições. Em hotéis, pode ser utilizado tanto na cozinha principal para o pequeno-almoço como em eventos de catering. Para snack-bares e take-aways, a rapidez de aquecimento e a capacidade de cozinhar vários tipos de alimentos em simultâneo são vantagens cruciais para um serviço ágil.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	693x654x129 mm
Superfície Útil	2x(280x440) mm
Potência	5 kW
Tensão	230 V
Temperatura Máxima	400 °C
Peso Líquido	17 kg
Peso Bruto	18,4 kg

Perguntas Frequentes

1. Quais os tipos de alimentos que posso confeccionar neste grelhador?

Pode confeccionar uma vasta gama de alimentos, incluindo torradas, sanduíches, carnes, peixes, legumes e ovos, graças à superfície vitrocerâmica e à distribuição uniforme do calor.

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

A tecnologia SHB™ PLUS oferece aquecimento combinado (contacto + infravermelhos) e

configuração de temperatura, reduzindo o tempo de pré-aquecimento em até 60% e garantindo uma cozedura de alta qualidade.

3. É fácil de limpar?

Sim, a superfície em vitrocerâmica é antiaderente, não porosa e impermeável a odores e sabores, o que a torna muito fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene da sua cozinha.

4. Qual a temperatura máxima que o equipamento atinge?

Este grelhador pode atingir uma temperatura máxima de 400 °C, permitindo cozinhar uma variedade de pratos a diferentes intensidades de calor.

5. Este equipamento é adequado para um snack-bar com grande volume de trabalho?

Sim, devido à sua capacidade de cozedura rápida e dupla placa, é ideal para estabelecimentos com grande volume, como snack-bares e restaurantes, que precisam de agilizar o serviço e garantir a qualidade dos alimentos.