

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Vitrocerâmica Liso Elétrico 2.5kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2107.652	Modelo:	2107.652
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2107.652

Descricao Resumida

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

Descricao 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, cafetarias, 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

Característica	Detalhe
Temperatura Máxima	400 °C
Peso Líquido	10 kg
Peso Bruto	12 kg

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de alimentos posso confecionar neste grelhador?

Pode confecionar 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.