

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 Simples 1.5kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2107.656	Modelo:	2107.656
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2107.656

Descricao Resumida

Grelhador de vitrocerâmica liso e compacto para uso profissional. Confeção de alta qualidade com tecnologia SHB™ PLUS e poupança energética.

Descricao Completa

Grelhador Vitrocerâmica — Grelhador de Contacto – Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional revoluciona a forma de cozinhar por contacto, oferecendo uma superfície vitrocerâmica lisa de alta qualidade. Com este grelhador, poderá preparar uma vasta gama de alimentos, desde torradas e sanduíches a carne, peixe, vegetais e ovos, garantindo resultados excepcionais e sabores inigualáveis na sua cozinha.

A tecnologia inovadora SHB™ PLUS assegura um aquecimento combinado eficiente por contacto e infravermelhos. Esta funcionalidade, aliada à configuração de temperatura de confeção, permite uma versatilidade superior. Além disso, a sua economia energética é notável, com uma redução de até 60% no tempo de pré-aquecimento, otimizando o fluxo de trabalho e diminuindo os custos operacionais.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias e estabelecimentos de hotelaria que procuram eficiência e qualidade na confeção. As suas características tornam-no perfeito para preparar rapidamente pequenos-almoços, almoços ou jantares, adaptando-se a menus variados e a fluxos de trabalho intensos. A superfície antiaderente e impermeável a cheiros e sabores simplifica a limpeza, mantendo os mais altos padrões de higiene na sua cozinha profissional.

O sistema de isolamento de alta eficiência Protek.Safe™ elimina perdas desnecessárias de energia, contribuindo para um ambiente de trabalho mais confortável e para uma maior sustentabilidade do seu negócio. A sua robustez e design compacto complementam qualquer espaço, garantindo uma solução duradoura e fiável para as suas necessidades de grelhar alimentos.

Características Técnicas

Dimensões	331x468x176 mm
Superfície Útil	250x250 mm
Potência	1,5 kW
Tensão	230 V

Temperatura Máxima	400 °C
Peso líquido	10 kg
Peso bruto	11 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos é mais adequado este grelhador vitrocerâmico?

É ideal para uma ampla variedade de alimentos, incluindo torradas, sanduíches, carnes, peixes, legumes e ovos, proporcionando uma confeitura uniforme e de alta qualidade.

Qual a vantagem da tecnologia SHB™ PLUS presente neste equipamento?

A tecnologia SHB™ PLUS permite um aquecimento combinado por contacto e infravermelhos, resultando numa maior versatilidade de utilização e numa significativa poupança de tempo de pré-aquecimento.

Este grelhador é fácil de limpar após a utilização diária?

Sim, a superfície vitrocerâmica é antiaderente, não porosa e impermeável a cheiros e sabores, o que a torna extremamente fácil de limpar e manter higienizada.

Qual o impacto do sistema Protek.Safe™ no desempenho do equipamento?

O sistema Protek.Safe™ garante um isolamento de alta eficiência, minimizando as perdas de energia e contribuindo para uma operação mais económica e sustentável.

É possível ajustar a temperatura de confeitura neste grelhador?

Sim, o equipamento permite a configuração da temperatura de confeitura, oferecendo controlo preciso para se adaptar às especificidades de cada prato e garantir resultados ideais.