

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador Vitrocerâmico Simples Nervurado 1,5 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2107.658	<b>Modelo:</b>	2107.658
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2107.658

### Descricao Resumida

Grelhador vitrocerâmico profissional de contacto com superfície nervurada e base lisa. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotelaria, com 1,5 kW e tecnologia SHB™ PLUS.

## Descricao Completa

### grelhador vitrocerâmico — Grelhador – Principais Vantagens

Projetado para cozinhas profissionais e bares, este grelhador vitrocerâmico oferece um sistema de confeitura por contacto de alta eficiência. A sua placa superior nervurada e inferior lisa, em vitrocerâmica de superior qualidade, assegura uma distribuição uniforme do calor, garantindo resultados de excelência na confeitura de uma vasta gama de alimentos, desde torradas e sanduíches a carnes, peixes e legumes.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, graças à tecnologia SHB™ PLUS, que permite o aquecimento combinado (contacto + infravermelhos). Esta funcionalidade, aliada à configuração de temperatura precisa, permite uma adaptação a diferentes necessidades culinárias. Além disso, o sistema Protek.Safe™ garante um isolamento térmico eficaz, minimizando as perdas de energia e contribuindo para a eficiência do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bars, cafés e hotelaria, onde a rapidez e a qualidade na preparação de alimentos são cruciais. É particularmente útil para a preparação de pratos grelhados e tostados, sendo um aliado indispensável para um serviço eficiente e a satisfação dos seus clientes.

A sua superfície antiaderente e não porosa, impermeável a cheiros e sabores, facilita a limpeza e manutenção, um aspeto fundamental para a higiene e operacionalidade em ambientes de restauração. A redução de até 60% no tempo de pré-aquecimento, proporcionada pela tecnologia SHB™ PLUS, permite otimizar o fluxo de trabalho e aumentar a produtividade durante os períodos de maior afluxo.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	331x458x176 mm
Superfície Útil	250x250 mm

Característica	Valor
Potência	1,5 kW
Tensão	230 V
Temperatura Máxima	400 °C
Peso Líquido	10 kg
Peso Bruto	11 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem da tecnologia SHB™ PLUS neste grelhador?**

A tecnologia SHB™ PLUS permite um aquecimento combinado (contacto + infravermelhos), oferecendo maior versatilidade na confeção e uma redução de até 60% no tempo de pré-aquecimento, o que otimiza significativamente a eficiência operacional.

### **Que tipo de alimentos posso cozinhar neste grelhador?**

Graças à sua superfície vitrocerâmica e à distribuição uniforme de calor, pode confeccionar uma vasta gama de alimentos, incluindo torradas, sanduíches, carnes, peixes, legumes e ovos com resultados sempre perfeitos.

### **Este equipamento é fácil de limpar e manter?**

Sim, a superfície em vitrocerâmica é antiaderente, não porosa e impermeável a cheiros e sabores, o que facilita extremamente a sua limpeza e garante a máxima higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.

### **É adequado para ambientes de alto volume de produção?**

Com a sua capacidade de atingir rapidamente a temperatura ideal e a versatilidade de utilização, este equipamento foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alto volume, garantindo rapidez e qualidade.

### **Como o sistema de isolamento Protek.Safe™ beneficia o meu negócio?**

O sistema Protek.Safe™ assegura um isolamento térmico de alta eficiência, eliminando perdas desnecessárias de energia. Isso traduz-se em poupanças significativas nos custos operacionais e num ambiente de trabalho mais confortável.