

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



Hotelequip.pt

Grelhador Vitrocerâmica Nervurado 481x467mm 2.8kW

Informacoes do Produto

SKU:	UD2107.660	Modelo:	2107.660
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2107.660

Descricao Resumida

Grelhador profissional de contacto e infravermelhos com placa vitrocerâmica nervurada. Ideal para cozinhas profissionais, garante cozedura rápida e eficiente de diversos alimentos.

Descricao Completa

Este equipamento inovador redefine a eficiência na sua cozinha profissional, oferecendo um sistema de confeção por contacto de alta performance. Com uma placa vitrocerâmica no topo, este aparelho é ideal para uma vasta gama de alimentos, desde torradas e sanduíches a carnes, peixes e legumes. A cozedura de alta qualidade é garantida pela distribuição uniforme do calor e pelas propriedades antiaderentes da superfície, assegurando que os sabores não se misturem e que os odores não sejam transferidos entre os alimentos.

A tecnologia SHB™ PLUS confere uma versatilidade excepcional, permitindo aquecimento combinado por contacto e infravermelhos. Esta funcionalidade, juntamente com a configuração precisa da temperatura, otimiza os resultados. Além disso, a economia de tempo é notável, com uma redução de até 60% no tempo de pré-aquecimento. O sistema de isolamento Protek.Safe™ minimiza as perdas de energia, tornando-o uma solução eficiente e sustentável para qualquer estabelecimento de restauração.

Grelhador vitrocerâmica profissional — Grelhador Elétrico — Principais Vantagens

- **Versatilidade na Cozedura:** Placa vitrocerâmica adequada para uma ampla variedade de alimentos.
- **Aquecimento Combinado SHB™ PLUS:** Tecnologia avançada para resultados culinários excepcionais.
- **Economia de Energia:** Sistema Protek.Safe™ para minimizar perdas e maximizar a eficiência.
- **Superfície Antiaderente e Higiênica:** Facilita a limpeza e impede a mistura de sabores.
- **Cozedura Rápida:** Até 60% de redução no tempo de pré-aquecimento para otimizar o serviço.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é uma ferramenta indispensável para cozinhas de restaurantes, snack-bars, hotéis, e pastelarias que procuram uma solução de confeção rápida e eficaz. É perfeito para a preparação de pequeno-almoço, almoço ou jantar, permitindo grelhar, tostar ou aquecer com controlo e consistência. A sua capacidade de manusear diversos tipos de alimentos, desde sanduíches quentes a filetes de peixe e vegetais, torna-o um aliado valioso para qualquer chef ou cozinheiro profissional que visa a excelência na ementa diária.

Características Técnicas

Dimensões	481x467x182 mm
Superfície Útil	400x300 mm
Potência	2,8 kW
Tensão	230 V
Temperatura Máxima	400 °C
Peso Líquido	14,9 kg
Peso Bruto	16 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da superfície vitrocerâmica?

A superfície vitrocerâmica garante uma distribuição de calor superior, antiaderência e é impermeável a odores e sabores, resultando em cozeduras de alta qualidade e fácil limpeza.

A tecnologia SHB™ PLUS realmente economiza tempo?

Sim, a tecnologia SHB™ PLUS permite um aquecimento combinado eficiente e reduz o tempo de pré-aquecimento em até 60%, agilizando o processo de confeção.

Posso usar este grelhador para diferentes tipos de alimentos?

Com certeza. A versatilidade da placa vitrocerâmica é ideal para confeccionar uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, legumes, sanduíches e muito mais.

Como o sistema Protek.Safe™ contribui para a eficiência?

O sistema Protek.Safe™ é um isolamento de alta eficiência que evita perdas desnecessárias de energia, contribuindo para a sustentabilidade e redução dos custos operacionais.

Este equipamento é indicado para uso comercial intenso?

Sim, este grelhador foi concebido para uso profissional, suportando as exigências de cozinhas com elevado volume de trabalho em restaurantes, cafeterias e estabelecimentos similares.