

# 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 de Contacto Duplo Vitrocerâmico 3.0kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2107.664	<b>Modelo:</b>	2107.664
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2107.664

### Descricao Resumida

Grelhador de contacto duplo vitrocerâmico 3.0kW para uso profissional. Ideal para cozedura rápida e eficiente de diversos alimentos em HORECA.

## Descricao Completa

### Grelhador Vitrocerâmico — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo das cozinhas profissionais, este grelhador de contacto duplo eleva a eficiência da sua cozinha. A placa vitrocerâmica nervurada superior e a superfície lisa inferior garantem uma distribuição de calor superior e uma cozedura uniforme, ideal para uma vasta gama de alimentos, desde sanduíches e torradas a carnes, peixes e vegetais. Com tecnologia SHB™ PLUS, beneficia de aquecimento combinado por contacto e infravermelhos, resultando numa economia de até 60% no tempo de pré-aquecimento. O sistema de isolamento Protek.Safe™ minimiza as perdas de energia, realçando o compromisso com a sustentabilidade e a redução de custos operacionais. É uma solução versátil para otimizar os seus processos culinários.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure rapidez e eficácia na confeção de alimentos. Churrasqueiras e restaurantes que servem "grill" encontrarão neste aparelho um aliado de peso para preparar refeições suculentas com os seus "char grill". Este produto também é perfeitamente adequado para cozinhas de hotelaria, snack-bares e "take-away" que necessitem de preparar uma grande variedade de pratos, desde "plancha" de legumes a "chapa" de carne, com agilidade e consistência. A sua adaptabilidade a diferentes tipos de alimentos torna-o indispensável para uma operação diária eficiente.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (CxLxA)	619x458x176 mm
Superfície Útil	2x (250x250) mm
Potência	3,0 kW
Tensão	230 V
Temperatura Máxima	400 °C

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
Peso Líquido	17 Kg
Peso Bruto	19,4 Kg

## **Perguntas Frequentes**

---

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

Este grelhador vitrocerâmico é extremamente versátil e permite confeccionar uma vasta gama de alimentos, incluindo torradas, sanduíches, carnes, peixes, legumes e ovos com excelentes resultados.

### **Qual a vantagem da tecnologia SHB™ PLUS?**

A tecnologia SHB™ PLUS oferece um aquecimento combinado por contacto e infravermelhos, proporcionando uma cozedura mais rápida e eficiente, com uma economia de até 60% no tempo de pré-aquecimento.

### **Este equipamento é energético e amigo do ambiente?**

Sim, o sistema de isolamento de alta eficiência Protek.Safe™ elimina perdas desnecessárias de energia, contribuindo para uma operação mais económica e sustentável no seu negócio.

### **Qual a temperatura máxima que este grelhador atinge?**

O grelhador alcança uma temperatura máxima de 400 °C, ideal para selar rapidamente os alimentos e garantir uma cozedura perfeita.

### **É fácil de limpar após a utilização?**

A superfície em vitrocerâmica é antiaderente, não porosa e impermeável a cheiros e sabores, o que facilita significativamente a limpeza e manutenção do equipamento.