

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador Elétrico Canelado 3000W 550x430mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE154984	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Grelhador elétrico canelado com placa de 8mm em aço endurecido e regulação de temperatura até 300°C. Ideal para grelhados suculentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura eficiência e sabor autêntico, este **Grelhador Elétrico Canelado** redefine a confeitura de carnes, peixe e vegetais. Com uma robusta chapa de grelhar de aço endurecido de 8 mm, assegura uma distribuição de calor uniforme e uma retenção térmica superior, essencial para um serviço contínuo. A superfície totalmente canelada permite que as gorduras escurram eficazmente, resultando em preparações mais saudáveis e apetitosas, enquanto a temperatura ajustável até 300°C oferece controle preciso para cada receita. Este grill elétrico é uma solução compacta e potente para qualquer cozinha profissional, otimizando o seu processo de confeitura.

Grelhador Elétrico Canelado — Características Técnicas

Potência	3000 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	550 x 430 x 240 mm
Superfície de Grelhar	548 x 350 mm
Espessura da Placa	8 mm
Material da Placa	Aço endurecido
Temperatura Máxima	300 °C
Gaveta de Gorduras	Removível
Peso Líquido	18,47 kg
Outros Materiais	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Este grelhador de superfície canelada é versátil para uma variedade de estabelecimentos. É ideal para restaurantes com serviço à la carte que pretendem criar marcas de grelhados autênticas em carnes e peixes. Em snack-bares, acelera a preparação de sandes quentes e hambúrgueres. Para hotéis com serviço de pequeno-almoço buffet, a capacidade de manutenção de temperatura e a drenagem de gorduras são cruciais para oferecer opções mais saudáveis e apresentáveis. A sua construção robusta garante que suporta o ritmo de cozinhas exigentes durante o rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este equipamento significa investir na durabilidade e na facilidade de operação. A placa de aço endurecido não só garante uma longevidade excecional, como também simplifica a limpeza, permitindo que a sua equipa utilize escovas de arame e raspadores sem receio de danificar a superfície. A gaveta de recolha de gorduras é um diferencial prático que otimiza a higiene e a manutenção, contribuindo para o cumprimento das normas HACCP. Com um design pensado para o uso intensivo, este equipamento oferece uma proposta de valor superior ao reduzir o tempo de limpeza e aumentar a produtividade da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza eficiente deste grelhador??

A placa de aço endurecido do grelhador é fácil de limpar e pode ser utilizada com escovas de arame e raspadores. A gaveta de gorduras é removível, o que facilita a recolha de restos e simplifica o processo de higienização diária.

Qual a espessura da chapa e a sua importância na confeção??

A chapa de aço endurecido tem 8 mm de espessura, o que garante uma excelente retenção de calor e uma distribuição uniforme. Esta característica é crucial para cozinhar alimentos de forma consistente e rápida, mantendo a qualidade mesmo em picos de produção.

Para que tipo de preparações é ideal este grelhador canelado??

A superfície canelada é perfeita para criar marcas de grelhado atraentes em carnes, aves e peixes, enquanto permite que o excesso de gordura escorra. Também é excelente para tostar vegetais e pão, adicionando textura e sabor únicos às suas preparações.

Quais as dimensões para a instalação deste equipamento??

Este grelhador apresenta dimensões compactas de 550x430x(A)240 mm (largura x profundidade x altura), tornando-o adequado para instalação em balcões ou bases neutras em cozinhas com espaço limitado. A superfície de grelhar útil é de 548x350 mm.

Como a regulação de temperatura beneficia a confeção??

A possibilidade de regular a temperatura até 300°C confere flexibilidade total para cozinhar uma vasta gama de alimentos. Permite selar rapidamente carnes a altas temperaturas e manter vegetais a cozedura mais lenta, garantindo sempre o ponto ideal de confeção e preservando os sucos dos alimentos.