

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



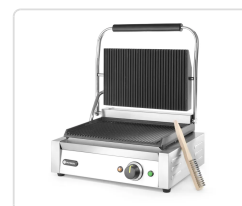
Hotelequip.pt

Grelha de Contacto Panini Elétrica 2200W Canelada

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE263617 | Modelo: | 263617 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369263617 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | 263617 |
| EAN | 8711369263617 |

Descricao Resumida

Grelha de contacto elétrica de 2200W com superfície canelada de 340x235 mm, ideal para paninis e tostas. Inclui escova de limpeza e tabuleiro de recolha de gorduras.

Descricao Completa

Esta grelha de contacto elétrica de 2200W, com superfície totalmente canelada de 340x235 mm, é ideal para aquecimento rápido e eficiente de paninis, tostas e outros alimentos em cozinhas profissionais.

Grelha de contacto panini profissional — Grelha de Contacto — Características Técnicas

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Superfície de Grelhar | 340x235 mm |
| Potência | 2200 W |
| Tensão | 230 V |
| Dimensões (LxPxA) | 430x375x216 mm |
| Tipo de Superfície | Totalmente canelada |
| Material | Aço inoxidável |
| Peso Líquido | 18,42 kg |

Aplicações Profissionais

Esta grelha de contacto é uma solução versátil para diversos estabelecimentos, como snack-bares, cafés com cozinha, hamburgarias, roulotes e food trucks. É ideal para a confeção rápida de paninis,

tostas mistas, sandes quentes e outros grelhados de pequena dimensão, otimizando o serviço em horas de ponta.

Grelha de Contacto — Principais Vantagens

- Aquecimento rápido e eficiente, permitindo um serviço de alto volume.
- Superfície de grelhar totalmente canelada para marcas uniformes e apelativas.
- Facilidade de limpeza, com escova especial incluída e tabuleiro de recolha de gorduras removível.
- Estabilidade assegurada durante o uso graças aos pés de borracha.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade em ambiente profissional.

Como se realiza a limpeza da grelha de contacto?

A grelha é fornecida com uma escova especial para limpeza das placas quentes. O tabuleiro de recolha de gorduras é removível, facilitando a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

Esta grelha é adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, a grelha de contacto foi concebida para aquecimento rápido e serviço de alto volume, sendo robusta e adequada para o ritmo exigente de cozinhas profissionais, snack-bares e cafés.

Que tipo de alimentos posso preparar nesta grelha?

É ideal para preparar paninis, tostas, sandes quentes, wraps e pequenos grelhados como hambúrgueres ou bifes finos, garantindo marcas de grelhado uniformes.

A grelha é fácil de instalar?

Sim, a grelha de contacto é uma unidade compacta de bancada, pronta a usar. Basta ligar à corrente elétrica (230V) e estará operacional, sem necessidade de montagem complexa.

Qual a profundidade desta grelha de contacto?

A grelha possui uma profundidade de 375 mm, o que a torna adequada para instalação em bancadas com espaço limitado, sendo ideal para cozinhas de snack ou de apoio. ?